

叶兴阳

双语音标有声读物

叶兴阳
英语教育创始人
双音阅读教育创始人

中国英语教育协会理事
中国英语教育协会理事
中国英语教育协会理事

双语音标 阅读创始人

注音阅 读英语 教育之父

叶兴阳

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

叶兴阳先生是著名英语教育专家，曾任教于多所知名大学，从事英语教学工作多年，具有丰富的教学经验和深厚的学术造诣。他致力于英语教育的研究和改革，提出了许多创新的观点和教学方法，对英语教育的发展产生了深远的影响。

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：叶兴阳

内容来源：公共领域英文原著

适用对象：英语学习者、教师、研究者

版本日期：2025 年

目录

共 4 个章节

1. 奶奶给妈妈和女儿的食谱(grandma's Recipes For Mother And Daughter) 000001

2. 奶奶给妈妈和女儿的食谱(grandma's Recipes For Mother And Daughter) 000002

3. 奶奶给妈妈和女儿的食谱(grandma's Recipes For Mother And Daughter) 000003

4. 奶奶给妈妈和女儿的食谱(grandma's Recipes For Mother And Daughter) 000004

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

奶奶给妈妈和女儿的食谱(Grandma's Recipes for Mother and Daughter)

第1/4页

[ˈgræn,mɑːz] [ˈresəpɪz]
GRANDMA'S RECIPES
奶奶的 食谱

奶奶的食谱

[fɔː(r); fə(r)] [ˈmʌðə(r)]
for MOTHER
为了 母亲

致母亲

[ænd; ənd]
AND
和

和

[ˈdɔːtə(r)]
DAUGHTER
女儿

女儿

[bredz] , [miːts] , [ˈvedʒtəb(ə)lz]
BREADS , MEATS , VEGETABLES
面包 , 肉类 , 蔬菜

面包、肉类、蔬菜

[keɪks] , [ˈkʊkɪz] , [dɪˈzɜːts]
CAKES , COOKIES , DESSERTS
蛋糕 , 曲奇饼 , 甜点

蛋糕、饼干、甜点

[ˈgræn,mɑːz] [əʊld] [ˈfæʃ(ə)nd] [məˈlæsɪz]
GRANDMA'S OLD FASHIONED MOLASSES
奶奶的 老的 造型 糖蜜

奶奶的传统糖蜜

[kənˈteɪnz] [nəʊ] [ˈsʌlfə(r)] [daɪˈɒksaɪd][ɔː(r)] [ˈʌðə(r)] [prɪˈzɜːrvətɪv]
CONTAINS NO SULPHUR DIOXIDE OR OTHER PRESERVATIVES
包含 不 硫 二氧化硫 或者 其他 防腐剂

不含二氧化硫或其他防腐剂

©1950 [baɪ] [əˈmerɪkən] [məˈlæsɪz] [ˈkʌmpəni] , - [wɔːl] [es ˈtiː] . , [njuː] [jɔːk] [faɪv] , [en] . [waɪ] .
©1950 by American Molasses Company , 120 Wall St . , New York 5 , N . Y .
©1950 经过 美国人 糖蜜 公司 , - 墙 英石 . , 新的 约克 5 , N . 是 .
[ˈlaɪθəʊ; ˈlɪθ-][ɪn][juː] . [es] . [ə; eɪ] .
Litho in U . S . A .
石版印刷 在 U . S . 一个 .

©1950 美国糖蜜公司，地址：纽约州纽约市华尔街120号，邮编5，美国印刷

[aɪ]
i
我

我

[mə'ləsɪz]
MOLASSES
糖蜜

糖蜜

[mə'ləsɪz] , [ə; eɪ] ['prɒdʌkt] [ɒv; əv] ['ʊgə(r)] [keɪn] ,
Molasses , **a** **product** **of** **sugar** **cane** ,
糖蜜 , 一个 产品 的 糖 甘蔗 ,
糖蜜, 甘蔗的副产品,

[ɪz][ə; eɪ] [pɑ:t] [ɒv; əv][ðə; ði] [ə'merɪkən] [trə'dɪ](ə)n][ænd; ənd][hæz; həz] [greɪs] [ə'merɪkən] ['teɪblz] [sɪns]
is a part of the American tradition and has graced American tables since
是 一个 部分 的 这 美国人 传统 和 有 恩赐 美国人 表格 自从
[ðə; ði] [deɪz] [ɒv; əv][ðə; ði][fɜ:st]['kɑ:lənɪsts] .
the days of the first colonists .
这 天 的 这 第一的 殖民者 .
它是美国传统的一部分, 自第一批殖民者时代起就一直是美国餐桌上的佳肴。

[,aɪ 'ti:] [pleɪd] [ə; eɪ] ['veri] [ɪm'pɔ:t(ə)nt][rəʊl][ɪn][ðə; ði] ['bɪldɪŋ] [ʌp] [ɒv; əv][ðə; ði] ['ɜ:lɪ] ['kɒmɜ:s] [ɒv; əv]
It played a very important role in the building up of the early commerce of
它 玩 一个 非常 重要的 角色 在 这 建筑 向上 的 这 早期的 商业 的
[kə'ləʊniəl] [nju:] ['ɪŋɡlənd] [weə(r)] [,aɪ 'ti:][wɒz; wəz][ænd; ənd] [sti:l] [ɪz] [kən'sɪdəd] [æn; ən] ['evrɪdeɪ] [fu:d] .
Colonial New England where it was and still is considered an everyday food .
殖民 新的 英格兰 在哪里 它 曾是 和 仍然是 经过考虑的 一个 每天 食物 .
它在殖民地新英格兰早期商业的建立中发挥了非常重要的作用, 当时它被视为一种日常食品, 现在仍然如此。

[ɪn] [ðɪs] [pɑ:t] [ɒv; əv][ðə; ði] ['kʌntri] ,
In this part of the country ,
在 这 部分 的 这 国家 ,
在这个地区的这个地方,

[ðə; ði] [mə'ləsɪz] [dʒʌg][ɪz][æz; əz] ['kɒmənpleɪs] [æz; əz][ðə; ði][sɔ:lt][ænd; ənd]['pepə(r)] ['feɪkə(r)] .
the molasses jug is as commonplace as the salt and pepper shaker .
这 糖蜜 水壶 是 作为 平凡 作为 这 盐 和 胡椒 摇晃器 .
糖蜜罐就像盐和胡椒瓶一样常见。

[ðə; ði] [waɪz] ['baɪə(r)] [hu:] ['wɒnts][ðə; ði] [best] [ɒv; əv] [ɔ:l] [mə'ləsɪz] [fɔ:(r); fə(r)] ['evri] ['pɜ:pəs] [wɪl] ['stʌdi]
The wise buyer who wants the best of all molasses for every purpose will study
这 明智的 买方 WHO 想要 这 最好的 的 全部 糖蜜 为了 每一个 目的 将要 学习
[ðə; ði] ['meni] [g'reɪdz] [ɒv; əv] [mə'ləsɪz] [naʊ] [ɒn][ðə; ði] ['mɑ:kɪt] .
the many grades of molasses now on the market .
这 许多 成绩 的 糖蜜 现在 在 这 市场 .
精明的买家如果想要买到用途最广泛的优质糖蜜, 就会研究目前市场上各种等级的糖蜜。

[ði:z] [g'reɪdz] [reɪndʒ][ɔ:l][ðə; ði] [wei] [frɒm; frəm][tɒp] - ['kwɒləti] ['prɒdʌkts] [wɪð] [ə; eɪ] [smu:ð] , [rɪtʃ] ,
These grades range all the way from top - quality products with a smooth , rich ,
这些 成绩 范围 全部 这 方式 从 顶部 - 质量 产品 和 一个 光滑的 , 富有的 ,
这些等级涵盖了从口感顺滑、醇厚的顶级产品到.....

['meləʊ] ['fleɪvə(r)] , [daʊn] [tu:; tə] ['blæk,streɪp] , [ə; eɪ] [ləʊ] ['kwɒləti] [wɪð] [ə; eɪ]['bɪtə(r)] “ [blæk] ” ['fleɪvə(r)] .
mellow flavor , down to blackstrap , a low quality with a bitter “ black ” flavor .
醇厚 味道 , 向下 到 黑带 , 一个 低的 质量 和 一个 苦的 “ 黑色的 ” 味道 .
口感柔和, 直至黑糖蜜, 一种品质较低、带有苦涩“黑色”味道的甜酒。

[ðə; ði]['faɪnɪst] [mə'ləsɪz] [ɪz] [prə'dju:st] [ɪn][ðə; ði] ['brɪtɪʃ] [west] ['ɪndɪz] [weə(r)][ðə; ði] [prə'dʌk](ə)n] [ɒv; əv]
The finest molasses is produced in the British West Indies where the production of
这 最好的 糖蜜 是 生产 在 这 英国 西方 印第斯 在哪里 这 生产 的
[mə'ləsɪz] [ɪz][ə; eɪ]['meɪdʒə(r)] ['ɪndəstri] [ænd; ənd][ɪz] ['kləʊsli] ['sʊpəvaɪz] [baɪ][ðə; ði] ['ɡʌvənmənt] .
molasses is a major industry and is closely supervised by the government .
糖蜜 是 一个 主要的 行业 和 是 密切 受监督 经过 这 政府 .
最好的糖蜜产自英属西印度群岛, 那里的糖蜜生产是一个主要产业, 并受到政府的严格监管。

[frɒm; frəm] [ðɪːz] [ˈaɪləndz][ænd; ənd] [elsˈweə(r)] [ðə; ðɪ] [ˈbaɪəz] [ɒv; əv][ðə; ðɪ] [əˈmerɪkən] [məˈlæsɪz]
From these islands and elsewhere the buyers of the American Molasses
从 这些 岛屿 和 别处 这 买家 的 这 美国人 糖蜜
[ˈkʌmpəni] [sɪˈlekt] [ðə; ðɪ][best][ɒv; əv] [iːt] [greɪd] [ænd; ənd][baɪ][ˈskɪlf(ə)l] [ˈblendɪŋ] [ænd; ənd][ˈkeəf(ə)l]
Company select the best of each grade and by skillful blending and careful
公司 选择 这 最好的 的 每个 年级 和 经过 熟练 混合 和 小心
[ˈeɪdʒɪŋ][prəˈdjuːs] [ˈgræŋ.mɑːz] [ənsəlfjə-d] [məˈlæsɪz] [wɪð] [ɪts] [swiːt] ,
aging produce Grandma's Unsulphured Molasses with its sweet ,
老化 生产 奶奶的 无硫 糖蜜 和 它是 甜的 ,

美国糖蜜公司的采购员从这些岛屿和其他地方挑选出每个等级最好的糖蜜，通过巧妙的混合和精心的陈酿，生产出甜美可口的奶奶无硫糖蜜。

[rɪtʃ] , [ænd; ənd] [ˈdelɪkət] [.æɹəˈmætɪk][ˈfleɪvə(r)] .
rich , and delicate aromatic flavor .
富有的 , 和 精美的 芳香 味道 .
浓郁而细腻的香气。

[nəʊ] [məˈlæsɪz] [ɪn] [wɪtʃ] [ˈsʌlfə(r)] [daɪˈɒksaɪd][ɪz] [juːst] [æz; əz][ə; eɪ][ˈklærəfaɪŋ][ˈeɪdʒənt][ɪz] [pəˈmɪtɪd]
No molasses in which sulphur dioxide is used as a clarifying agent is permitted
不 糖蜜 在 哪个 硫 二氧化硫 是 用过的 作为 一个 澄清 代理人 是 允许
[tuː; tə][gəʊ][ˈɪntuː] [ˈgræŋ.mɑːz] [məˈlæsɪz] — [ðə; ðɪ][ˈfaɪnɪst][ɒv; əv][ɔːl] [məˈlæsɪz] [blendz] .
to go into Grandma's Molasses — the finest of all molasses blends .
到 去 进入 奶奶的 糖蜜 — 这 最好的 的 全部 糖蜜 混合物 .
不允许使用二氧化硫作为澄清剂的糖蜜进入奶奶糖蜜——所有糖蜜混合物中最好的。

[əˈmerɪkən] [məˈlæsɪz] [ˈkʌmpəni]
AMERICAN MOLASSES COMPANY
美国人 糖蜜 公司
美国糖蜜公司

- [wɔːl] [stri:t] · [njuː] [jɔːk] [faɪv] , [njuː] [jɔːk]
120 WALL STREET · NEW YORK 5 , NEW YORK
- 墙 街道 · 新的 约克 5 , 新的 约克
纽约市华尔街120号

- [iːst] [nɔːθ] [ˈwɔːtə(r)] [stri:t] [ˈɪˈkɑːgəʊ] - , [ɪləˈnɔɪz]
330 East North Water Street Chicago 11 , Illinois
- 东方 北 水 街道 芝加哥 - , 伊利诺伊州
伊利诺伊州芝加哥市东北水街330号，邮编11

- [mɒntˈɡɒməri] [stri:t] [sæn; sɑːn][frænˈsɪskəʊ] - , [kæləˈfɔːniə]
601 Montgomery Street San Francisco 11 , California
- 蒙哥马利 街道 圣 弗朗西斯科 - , 加利福尼亚州
加利福尼亚州旧金山蒙哥马利街601号，邮编11

- [west] 3rd [stri:t] [lɔːs] [ˈændʒələs] - , [kæləˈfɔːniə]
1300 West 3rd Street Los Angeles 17 , California
- 西方 3rd 街道 洛杉矶 洛杉矶 - , 加利福尼亚州
加利福尼亚州洛杉矶西三街1300号，邮编17

- [nəʊ] . [geɪˈoʊsoʊ] [stri:t] [njuː] [ˈɔːrlənz] - , [luːɪˈziːənə]
400 No . Gayoso Street New Orleans 19 , Louisiana
- 不 . 盖约索 街道 新的 奥尔良 - , 路易斯安那州
路易斯安那州新奥尔良市盖约索街400号，邮编19

- [west] [kwiːn] [stri:t] [ˈwɪlmɪŋtən] , [nɔːθ] [kæəˈlaɪnə]
15 West Queen Street Wilmington , North Carolina
- 西方 女王 街道 威尔明顿 , 北 卡罗莱纳
北卡罗来纳州威尔明顿西皇后街15号

[ˈbɒstən] [məˈlæsɪz] [ˈkʌmpəni]
BOSTON MOLASSES COMPANY
波士顿 糖蜜 公司

波士顿糖蜜公司

- [iːst] 1st [stri:t] • [səʊ] .
920 EAST 1st STREET • SO .
- 东方 1st 街道 • 所以 :

东第一街 920 号 • 南

[ˈbɒstən] - , [mæs] . [wʌn]
BOSTON 27 , MASS . 1
波士顿 - , 大量的 : 1

波士顿 27, 马萨诸塞州 1

[fu:d] [fɔː(r); fə(r)] ['fleɪvə(r)] [ænd; ənd] [njuˈtriː(ə)n]
FOOD FOR FLAVOR AND NUTRITION
食物 为了 味道 和 营养

兼具风味与营养的食物

[ðə; ði] ['kwɒləti] [pʊ; əv] ['græn,mɑːz] [ənsəlfʃə-d] [məˈlæsɪz] [ɪz][ðə; ði] ['siːkrət] [pʊ; əv] [ɪts] [drɪˈlaɪtʃ(ə)l] ['fleɪvə(r)]
The quality of Grandma's Unsulphured Molasses is the secret of its delightful flavor
这 质量 的 奶奶的 无硫 糖蜜 是 这 秘密 的 它是 愉快 味道
.
:
.

奶奶牌无硫糖蜜的美味秘诀在于其优良的品质。

[pɔː(r)] [sʌm; səm] [pʌn] [ə; eɪ] ['tiːspuːn] — ['nəʊtɪs] [ɪts] [rɪtʃ] , [ˈgəʊldən] - [braʊn] ['kʌlə(r)] — [naʊ] [teɪst] [,aɪ 'tiː]
Pour some on a teaspoon — notice its rich , golden - brown color — now taste it
倒 一些 在 一个 茶匙 — 注意 它是富有的 , 金的 - 棕色的 颜色 — 现在 品尝 它
[ænd; ənd] [ɪnˈdʒɔɪ] [ɪts] [swi:t] , [smuːð] ['fleɪvə(r)] .
and enjoy its sweet , smooth flavor .
和 享受 它是 甜的 , 光滑的 味道 :

倒一些在茶匙上——注意它浓郁的金棕色——现在尝尝它，享受它香甜顺滑的味道。

[ɪts] ['pjʊərəti] [ɪz] [ˌgærənˈtiːd] ,
Its purity is guaranteed ,
它是 纯度 是 保证 ,

纯度有保证。

[fɔː(r); fə(r)] [,aɪ 'tiː] [ɪz] [nɒt] [bli:tʃt] — [,aɪ 'tiː] [dʌz] [nɒt] [kənˈteɪn] ['sʌlfə(r)] [daɪˈbɒksaɪd] [ɔː(r)] ['kɛmɪk(ə)l]
for it is not bleached — it does not contain sulphur dioxide or chemical
为了 它 是 不是 漂白 — 它 做 不是 包含 硫 二氧化硫 或者 化学
[prɪˈzɜːrvətɪv] [pʊ; əv] ['eni] [kaɪnd] .
preservatives of any kind .
防腐剂 的 任何 种类 :

因为它没有经过漂白——它不含二氧化硫或任何种类的化学防腐剂。

[ðæts] [waɪ] ['græn,mɑːz] [ənsəlfʃə-d] [məˈlæsɪz] [ɪz][səʊ] ['dɪfrənt] [frɒm; frəm][ˈɔːd(ə)n(ə)rɪ] [məˈlæsɪz] .
That's why Grandma's Unsulphured Molasses is so different from ordinary molasses .
那就是 为什么 奶奶的 无硫 糖蜜 是 所以 不同的 从 普通的 糖蜜 :

这就是为什么奶奶的无硫糖蜜与普通糖蜜如此不同的原因。

[ˈgræn,mɑːz] [məˈlæsɪz] [ɪz][æn; ən] [ɔːl] - ['pɜːpəs] [məˈlæsɪz] .
Grandma's Molasses is an all - purpose molasses .
奶奶的 糖蜜 是 一个 全部 - 目的 糖蜜 :

奶奶牌糖蜜是一种用途广泛的糖蜜。

[juːz] [,aɪ 'tiː] [æt; ət] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] ['əʊvə(r)] ['wɒfəlz] , [pʌn] [bred] , [ɔː(r)] [ɪn] [mɪlk] .
Use it at the table over waffles , on bread , or in milk .
使用 它 在 这 桌子 超过 华夫饼 , 在 面包 , 或者 在 牛奶 :

可以淋在华夫饼上、面包上或加在牛奶里食用。

[ˈjuːz][ˌaɪ ˈtiː][ɪn][ˌjɔː(r); ʒə(r)] [ˈfeɪvərɪt] [ˈresəpɪz] .
Use it in your favorite recipes .
使用 它 在 你的 最喜欢的 食谱 .

把它用在你最喜欢的食谱里。

[ðeəz; ðəz][ˈɔːlweɪz][ə; eɪ] [dɪ] [ðæt][kɔːlz][fɔː(r); fə(r)] [ˈgræn,mɑːz] [məˈlæsɪz] .
There's always a dish that calls for Grandma's Molasses .
有 总是 一个 盘子 那 呼叫 为了 奶奶的 糖蜜 .

总有一些菜肴需要用到奶奶的糖蜜。

[frɒm; frəm] [ˈmɔːnɪŋ] [fruːt][ænd; ənd][ˈsɪəriəl][tuː; tə][ˈdɪnə(r)] [meɪn] [ˈdɪfɪz] [ænd; ənd] [dɪˈzɜːts] ,
From morning fruit and cereal to dinner main dishes and desserts ,

从早晨的水果和麦片到晚餐的主菜和甜点，

[ˈjuː; jʊ] [wɪl] [faɪnd][dʒʌst][ðə; ðɪ][ˈresəpi][ˈjuː; jʊ] [niːd] [ɪn] [ðɪs] [ˈbʊklət] .
you will find just the recipe you need in this booklet .
你 将要 寻找 只是 这 食谱 你 需要 在 这 小册子 .

你可以在这本小册子里找到你需要的食谱。

[ðə; ðɪ] [ˈkɒnsntreɪtɪd] [dʒuːs][pʊ; əv][ˈfʊgə(r)] [keɪn] [ɪz][ðə; ðɪ] [sɔːs] [pʊ; əv] [ˈgræn,mɑːz] [ənsəlfjəːd]
The concentrated juice of sugar cane is the source of Grandma's Unsulphured
这 集中 汁 的 糖 甘蔗 是 这 来源 的 奶奶的 无硫
[məˈlæsɪz] .
Molasses .
糖蜜 .

甘蔗浓缩汁是奶奶牌无硫糖蜜的原料。

[ðɪs] [haɪ] - [ˈkwɒləti] [məˈlæsɪz] [kənˈteɪnz][ðə; ðɪ][ˈnæt(ə)rəl] [helθ] - [ˈɡɪvɪŋ] [ˈfʊgər] [ænd; ənd] [ˈmɪnərəlz]
This high - quality molasses contains the natural health - giving sugars and minerals
这 高的 - 质量 糖蜜 包含 这 自然的 健康 - 给予 糖 和 矿物
[skwiːzd] [frɒm; frəm][sʌn] - [ˈraɪpən] [keɪn] .
squeezed from sun - ripened cane .
挤压 从 太阳 - 成熟的 甘蔗 .

这种优质糖蜜含有从阳光下成熟的甘蔗中压榨出的天然有益健康的糖分和矿物质。

[ðə; ðɪ] [keɪn] [dʒuːs][ɪz] [ˈkeəfəli] [ˈkɒnsntreɪtɪd] [tuː; tə][prəˈdjuːs] [məˈlæsɪz] [pʊ; əv][ðə; ðɪ][ˈfaɪnɪst][ˈfleɪvə(r)]
The cane juice is carefully concentrated to produce molasses of the finest flavor
这 甘蔗 汁 是 小心 集中 到 生产 糖蜜 的 这 最好的 味道
[ænd; ənd][ðə; ðɪ][məʊst] [ˈæpɪtaɪzɪŋ] [ˈkʌlə(r)] .
and the most appetizing color .
和 这 最多 令人垂涎的 颜色 .

甘蔗汁经过精心浓缩，制成风味最佳、色泽最诱人的糖蜜。

[ˈfʊgə(r)] [ɪz] [ˈniːdɪd] — [ɪˈspeʃəli] [baɪ][ˈæktɪv] [ˈpiːp(ə)] — [tuː; tə] [səˈplaɪ] [hiːt] [ænd; ənd] [ˈenədʒi] .
SUGAR is needed — especially by active people — to supply heat and energy .
糖 是 需要 — 尤其 经过 积极的 人们 — 到 供应 热 和 活力 .

糖是人体必需的，尤其是对于活跃的人群而言，糖可以补充热量和能量。

[ˈgræn,mɑːz] [ənsəlfjəːd] [məˈlæsɪz] [hæz; həz][ə; eɪ] [haɪ] [ˈfʊgə(r)][ˈkɒntent] .
Grandma's Unsulphured Molasses has a high sugar content .
奶奶的 无硫 糖蜜 有 一个 高的 糖 内容 .

奶奶牌无硫糖蜜含糖量高。

[ˌaɪ ˈtiː] [kənˈteɪnz] [keɪn] , [ˈdekstrəʊz; ˈdekstrəʊs] , [ænd; ənd][ˈlevjʊləʊs] [ˈfʊgər] .
It contains cane , dextrose , and levulose sugars .
它 包含 甘蔗 , 葡萄糖 , 和 果糖 糖 .

它含有蔗糖、葡萄糖和左旋糖。

[ˈgræn,mɑːz] [məˈlæsɪz] [ɪz][ə; eɪ][ˈnæt](ə)rəl] [swi:t] [wɪt]] [kæn; kən][bəʊst][ɒv; əv][mɔː(r)][ðæn; ðən] [ˈenədʒi]
Grandma's Molasses is a natural sweet which can boast of more than energy
奶奶的 糖蜜 是 一个 自然的 甜的 哪个 能 夸 的 更多的 比 活力
[ˈvæljuː] — [ˌaɪ ˈtiː] [kənˈtribjuːts] [zest][ænd; ənd][ˈekstrə][njuˈtrɪən(ə)l][ˈvæljuːz] — [ðæt][ɪz] [waɪ] [ˌaɪ ˈtiː][ɪz]
value — it contributes zest and extra nutritional values — that is why it is
价值 — 它 贡献 热情 和 额外的 营养 值 — 那 是为什么 它 是
[rɪˈfɜːd] [tuː; tə][æz; əz] “ [ˈneɪtʃərz] [məʊst] [njuˈtrɪəs] [ˈswiːtnə(r)] .
referred to as “ nature's most nutritious sweetener .
指 到 作为 “ 自然的 最多 营养丰富的 甜味剂 .

奶奶的糖蜜是一种天然甜味剂，它不仅能量丰富，而且风味独特，营养价值高，因此被称为“自然界最有营养的甜味剂”。

” [ˈaɪən] [ɪz] [ɪˈsen](ə)l] [ɪn][ðə; ði][ˈdeɪli][ˈdaɪət] — [fɔː(r); fə(r)] [ˈtʃɪldrən] [ænd; ənd][ˈædʌlts] — [tuː; tə][help]
” **IRON is essential in the daily diet — for children and adults — to help**
” 铁 是 基本的 在 这 日常的 饮食 — 为了 孩子们 和 成年人 — 到 帮助
[bɪld] [red] [blʌd] — [tuː; tə][help] [prɪˈvent] [njuˈtrɪən(ə)l] [əˈniːmiə] [djuː][tuː; tə] [læk] [ɒv; əv][ˈaɪən] —
build red blood — to help prevent nutritional anemia due to lack of iron —
建造 红色的 血 — 到 帮助 防止 营养 贫血 到期的 到 缺少 的 铁 —
[ænd; ənd][tuː; tə][help] [bɪld] [ˈbɔɪənt] [helθ] .
and to help build buoyant health .
和 到 帮助 建造 浮力 健康 .

“铁是日常饮食中必不可少的营养素——对儿童和成人来说都是如此——它有助于生成红细胞，有助于预防因缺铁引起的营养性贫血，并有助于增强体质，保持健康。

[ˈsevrəl] [fuːdʒ] [ɑː(r); ə(r)][ˈdʒen(ə)rəli] [rɪˈfɜːd] [tuː; tə][æz; əz] [ɪˈspeʃəli] [ˈvæljuəb(ə)l] [ˈsɔːsɪz] [ɒv; əv][ˈaɪən] .
Several foods are generally referred to as especially valuable sources of iron .
一些 食物 是 一般来说 指 到 作为 尤其 有价值的 来源 的 铁 .
通常认为几种食物是铁的特别优质来源。

[əˈmʌŋ] [ðɪːz] [ɑː(r); ə(r)] [məˈlæsɪz] , [ˈlɪvə(r)] , [ænd; ənd] [ˈspɪnɪt] .
Among these are molasses , liver , and spinach .
之中 这些 是 糖蜜 , 肝 , 和 菠菜 .
其中包括糖蜜、肝脏和菠菜。

[məˈlæsɪz] [ɪz] [ˈsevrəl] [taɪmz] [rɪtʃə] [ɪn] [ðɪs] [ˈmɪnərəl][ðæn; ðən][ɪz] [ˈspɪnɪt] [ænd; ənd][ræŋks][nɪə(r)][ˈlɪvə(r)]
Molasses is several times richer in this mineral than is spinach and ranks near liver
糖蜜 是 一些 时代 更富有 在 这 矿物 比 是 菠菜 和 排名 靠近 肝
[ɪn][ɪts] [rɪtʃ] [ˈaɪən][ˈkɒntent] .
in its rich iron content .
在 它是富有的 铁 内容 .
糖蜜中的这种矿物质含量是菠菜的数倍，其含铁量接近肝脏。

[ˈgræn,mɑːz] [ənsʌlfɜːd] [məˈlæsɪz] [ɪz][ə; eɪ] [kənˈviːniənt] [ænd; ənd] [rɪtʃ] [sɔːs] [ɒv; əv] [ˈneɪtʃərz] [ˈaɪən] .
Grandma's Unsulphured Molasses is a convenient and rich source of nature's iron .
奶奶的 无硫 糖蜜 是 一个 方便的 和 富有的 来源 的 自然的 铁 .
奶奶牌无硫糖蜜是天然铁的便捷且丰富的来源。

[ˈkælsiəm] [ɪz] [ɪˈsen](ə)l] [ɪn][ðə; ði][ˈdaɪət][ɒv; əv][ˈpiːp(ə)l][ɒv; əv][ɔːl][ˈeɪdʒɪz] .
CALCIUM is essential in the diet of people of all ages .
钙 是 基本的 在 这 饮食 的 人们 的 全部 年龄 .
钙是各个年龄段人群饮食中必不可少的元素。

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [ɪˈspeʃəli] [ɪmˈpɔːt(ə)nt][fɔː(r); fə(r)] [ˈgrəʊɪŋ] [ˈtʃɪldrən] [ænd; ənd][fɔː(r); fə(r)] [ˈpregnənt] [ænd; ənd]
It is especially important for growing children and for pregnant and
它 是 尤其 重要的 为了 生长 孩子们 和 为了 孕 和
[ˈlæktetɪŋ] [ˈmʌðəz] .
lactating mothers .
哺乳期 母亲们 .
这对正在成长的儿童以及怀孕和哺乳期的母亲来说尤其重要。

[ˈkælsiəm] [helps] [bɪld] [strɒŋ] [bəʊnz][ænd; ənd] [tiːθ] [ænd; ənd] [ˈstedi] [nɜːvz] .
Calcium helps build strong bones and teeth and steady nerves .
钙 帮助 建造 强的 骨头 和 牙齿 和 稳定的 神经 .

钙有助于强健骨骼和牙齿，并维持神经稳定。

[ˈgræn,mɑːz] [ənsəlfʒə-d] [məˈlæsɪz] [ɪz] [kənˈsɪdəd] [ə; eɪ][feə(r)] [sɔːs] [pʊ; əv] [ðɪs] [ɪmˈpɔːt(ə)nt] [ˈmɪnərəl]
Grandma's Unsulphured Molasses is considered a fair source of this important mineral
奶奶的 无硫 糖蜜 是 经过考虑的 一个 公平的 来源 的 这 重要的 矿物
.
:
.

奶奶牌无硫糖蜜被认为是这种重要矿物质的良好来源。

[ˈvɪtəɪn] B₁ [ɪz] [ɪˈsenʃ(ə)l] [tuː; tə] [gʊd] [ˈæpɪtaɪt] [ænd; ənd] [ˈstedi] [nɜːvz] .
VITAMIN B₁ is essential to good appetite and steady nerves .
维他命 B₁ 是 基本的 到 好的 食欲 和 稳定的 神经 .

维生素B₁对良好的食欲和稳定的神经至关重要。

[məˈlæsɪz] [kənˈteɪnz] [sʌm; səm][pʊ; əv] [ðɪs] [ɪmˈpɔːt(ə)nt] [ˈvɪtəɪn] . [tuːˈtuː]
Molasses contains some of this important vitamin . **2**
糖蜜 包含 一些 的 这 重要的 维他命 . 2

糖蜜中含有一些这种重要的维生素。2

[ˈteɪb(ə)l][pʊ; əv] [ˈkɒntents]
Table of Contents
桌子 的 内容

目录

[məˈlæsɪz] — [fuːd] [fɔː(r); fə(r)][ˈfleɪvə(r)][ænd; ənd][ŋjuˈtrɪʃ(ə)n]
MOLASSES — Food for Flavor and Nutrition
糖蜜 — 食物 为了 味道 和 营养

糖蜜——增添风味和营养的食品

[ˌɪnˈsaɪd] [frʌnt] [ˈkʌvə(r)][ænd; ənd][peɪdʒ][wʌn]
Inside Front Cover and Page 1
里面 正面 覆盖 和 页 1

内封底和第1页

[peɪdʒ]
Page
页

页

[miːts] — VEGETABLES3
MEATS — VEGETABLES3
肉类 — VEGETABLES3

肉类—蔬菜3

[gleɪzd] Ham4
Glazed Ham4
釉面 Ham4

蜜汁火腿4

[pˈænd] [gleɪzd] Ham4
Panned Glazed Ham4
平铺 釉面 Ham4

烤盘蜜汁火腿4

[ˈpaɪnæp(ə)l] [ˈʌpsaɪd] [daʊn] [hæm] Loaf4
Pineapple Upside Down Ham Loaf4
菠萝 上行 向下 火腿 Loaf4

菠萝反转火腿面包4

[ˈbɑːbrɪkjʊː] Sauce4
Barbecue Sauce4
烧烤 Sauce4

烧烤酱4

[beɪkt] [ˈliːmə] Beans5
Baked Lima Beans5
烘焙 利马 Beans5

烤利马豆5

[beɪkt] [biːnz] ([kwɪk] [ˈmeθəd]) [faɪv]
Baked Beans (Quick Method) 5
烘焙 豆子 (快的 方法) 5

烤豆（快速做法） 5

[beɪkt] [kænd] Beans5
Baked Canned Beans5
烘焙 罐装 Beans5

罐装烤豆5

[beɪkt] [ˈeɪkɔːn] Squash6
Baked Acorn Squash6
烘焙 橡子 Squash6

烤橡子南瓜6

[gleɪzd] [ˈkærəts] [ænd; ənd] Onions6
Glazed Carrots and Onions6
釉面 胡萝卜 和 Onions6

蜜汁胡萝卜和洋葱6

[mæʃt] [swiːt] [pəˈteɪtəʊ] Casserole6
Mashed Sweet Potato Casserole6
捣碎 甜的 土豆 Casserole6

红薯泥砂锅6

CAKES7
CAKES7
CAKES7

蛋糕7

[plɑːnˈteɪf(ə)n] Cake8
Plantation Cake8
种植园 Cake8

种植园蛋糕8

[ˈmɑːb(ə)l] Cake8
Marble Cake8
大理石 Cake8

大理石蛋糕8

[ˈæpəlˌsɔːs] Cake8
Applesauce Cake8
苹果酱 Cake8

苹果酱蛋糕8

[məˈlæsɪz] [ˈfeðə(r)] Cake9
Molasses Feather Cake9
糖蜜 羽毛 Cake9

糖蜜羽毛蛋糕9

[məˈlæsɪz] [spʌndʒ] Cake9
Molasses Sponge Cake9
糖蜜 海绵 Cake9

糖蜜海绵蛋糕9

[ˈdɛvəlz] [fu:d] Cake10
Devil's Food Cake10
魔鬼的 食物 Cake10

魔鬼蛋糕10

[əʊld] [ˈfæʃ(ə)nd] [fru:t] Cake10
Old Fashioned Fruit Cake10
老的 造型 水果 Cake10

老式水果蛋糕10

[ˈtɒpɪŋz] , [ˈfrɒstɪŋ] , [ænd; ənd] SAUCES11
TOPPINGS , FROSTINGS , AND SAUCES11
配料 , 糖霜 , 和 SAUCES11

配料、糖霜和酱汁11

[əʊld] [ˈɪŋɡlɪʃ] [hɑ:d] Sauce11
Old English Hard Sauce11
老的 英语 难的 Sauce11

老式英式硬酱11

[məˈlæsɪz] [wɪpt] Cream11
Molasses Whipped Cream11
糖蜜 鞭打 Cream11

糖蜜鲜奶油11

[məˈlæsɪz] [ˈbʌtə(r)] Frosting11
Molasses Butter Frosting11
糖蜜 黄油 Frosting11

糖蜜奶油糖霜11

[bɔɪld] [ˈtæfi] Frosting11
Boiled Taffy Frosting11
煮沸 太妃糖 Frosting11

煮太妃糖糖霜11

[bəˈnɑ:nə] [wɪp] Frosting12
Banana Whip Frosting12
香蕉 鞭 Frosting12

香蕉奶油糖霜12

[braʊn] [ˈbʌtə(r)] Frosting12
Browned Butter Frosting12
棕色 黄油 Frosting12

焦香黄油糖霜12

[ˈreɪzn] Filling12
Raisin Filling12
葡萄干 Filling12

葡萄干馅料12

COOKIES12
COOKIES12
COOKIES12

饼干12

[məˈlæsɪz] [ˈəʊtmɪ:l] Cookies12
Molasses Oatmeal Cookies12
糖蜜 麦片 Cookies12

糖蜜燕麦饼干12

[əʊld] [ˈfæʃ(ə)nd] [sɒft] [məˈlæsɪz] Cookies13
Old Fashioned Soft Molasses Cookies13
老的 造型 柔软的 糖蜜 Cookies13

老式软糖蜜饼干13

[kɹɪsp]

[məˈlæsɪz]

Cookies13

Crisp

Molasses

Cookies13

脆

糖蜜

Cookies13

香脆糖蜜饼干13

[məˈlæsɪz]

[rʌm]

Balls13

Molasses

Rum

Balls13

糖蜜

朗姆酒

Balls13

糖蜜朗姆酒球13

[ˈbrændɪ]

Snaps14

Brandy

Snaps14

白兰地

Snaps14

Brandy Snaps14

[məˈlæsɪz]

[sænd]

Tarts14

Molasses

Sand

Tarts14

糖蜜

沙

Tarts14

糖蜜沙挞14

[ˈdʒɪndʒə(r)]

Snaps14

Ginger

Snaps14

姜

Snaps14

姜饼14

[məˈlæsɪz]

[ˈpiːnʌt]

[ˈbʌtə(r)]

Cookies15

Molasses

Peanut

Butter

Cookies15

糖蜜

花生

黄油

Cookies15

糖蜜花生酱饼干15

[məˈlæsɪz]

[ˈkəʊkənʌt]

Chews15

Molasses

Coconut

Chews15

糖蜜

椰子

Chews15

糖蜜椰子软糖15

[məˈlæsɪz]

[deɪt]

Bars15

Molasses

Date

Bars15

糖蜜

日期

Bars15

糖蜜枣条15

[rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)]

[ˈdʒɪndʒə(r)]

Cookies16

Refrigerator

Ginger

Cookies16

冰箱

姜

Cookies16

冰箱姜饼16

PIES16

PIES16

PIES16

PIES16

[ˈreɪzn]

Pie16

Raisin

Pie16

葡萄干

Pie16

葡萄干派16

[ˈpʌmpkɪn]

[ˈʃɪfən]

Pie16

Pumpkin

Chiffon

Pie16

南瓜

薄纱

Pie16

南瓜雪纺派16

[ˈpʌmpkɪn]

Pie17

Pumpkin

Pie17

南瓜

Pie17

南瓜派17

[ʃu:] - [flai] Pie17
Shoo - Fly Pie17
嘘 - 飞 Pie17

赶苍蝇派17

[mə'ləsɪz] ['pi:kən] Pie17
Molasses Pecan Pie17
糖蜜 胡桃 Pie17

糖蜜山核桃派17

[əʊld] - [taɪm] ['æp(ə)l] Pie18
Old - Time Apple Pie18
老的 - 时间 苹果 Pie18

老式苹果派18

[di:p] - [dɪʃ] ['æp(ə)l] Pie18
Deep - Dish Apple Pie18
深的 - 盘子 苹果 Pie18

深盘苹果派18

[mə'ləsɪz] [pru:n] Pie19
Molasses Prune Pie19
糖蜜 修剪 Pie19

糖蜜西梅派19

['kəʊkənʌt] ['ʃɪfən] Pie19
Coconut Chiffon Pie19
椰子 薄纱 Pie19

椰子戚风派19

DESSERTS19
DESSERTS19
DESSERTS19

甜点19

['sɔ:si] Pudding19
Saucy Pudding19
辣味 Pudding19

酱汁布丁19

[mə'ləsɪz] ['kɔ:nstɑ:tʃ] Pudding20
Molasses Cornstarch Pudding20
糖蜜 玉米淀粉 Pudding20

糖蜜玉米淀粉布丁20

['ɪndiən] Pudding20
Indian Pudding20
印度 Pudding20

印度布丁20

[mə'ləsɪz] [aɪs] Cream20
Molasses Ice Cream20
糖蜜 冰 Cream20

糖蜜冰淇淋20

[west] ['ɪndɪz] [aɪs] [kri:m] Sundae20
West Indies Ice Cream Sundae20
西方 印第斯 冰 奶油 Sundae20

西印度群岛冰淇淋圣代20

[sti:md] [kə'ləʊniəl] Custard21
Steamed Colonial Custard21
蒸 殖民 Custard21

蒸制殖民地蛋奶冻21

[plʌm] Pudding21
Plum Pudding21
李子 Pudding21

梅子布丁21

[beɪkt] Apples21
Baked Apples21
烘焙 Apples21

烤苹果21

[ˈæp(ə)l] [dɪˈzɜːt] [wɪð] ['strɒɪz(ə)]; 'struːz(ə)l] Crumbs22
Apple Dessert with Streusel Crumbs22
苹果 甜点 和 酥粒 Crumbs22

苹果酥粒甜点22

[brɔɪld] Bananas22
Broiled Bananas22
烤制 Bananas22

烤香蕉22

[beɪkt] Pears22
Baked Pears22
烘焙 Pears22

烤梨22

[ˈdʒɪndʒəbred] — BREADS23
GINGERBREADS — BREADS23
姜饼 — BREADS23

姜饼——面包23

[ˈgræn,mɑːz] ['feɪvərɪt] Gingerbread24
Grandma's Favorite Gingerbread24
奶奶的 最喜欢的 Gingerbread24

奶奶最爱的姜饼24

[ˈpaɪnæp(ə)l] [ˈʌpsaɪd] [daʊn] Gingerbread24
Pineapple Upside Down Gingerbread24
菠萝 上行 向下 Gingerbread24

菠萝翻转姜饼24

[ˈfrentʃ] Toast24
French Toast24
法语 Toast24

法式吐司24

[həʊl] - [wiːt] ['grɪdl] Cakes25
Whole - Wheat Griddle Cakes25
所有的 - 小麦 烤盘 Cakes25

全麦煎饼25

[həʊl] - [wiːt] Waffles25
Whole - Wheat Waffles25
所有的 - 小麦 Waffles25

全麦华夫饼25

[məˈlæsɪz] [fruːt] Bread25
Molasses Fruit Bread25
糖蜜 水果 Bread25

糖蜜水果面包25

[ˈswɪːdɪʃ] [jiːst] Bread26
Swedish Yeast Bread26
瑞典 酵母 Bread26

瑞典酵母面包26

[rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)] [həʊl] - [wi:t] Rolls26
Refrigerator Whole - Wheat Rolls26
冰箱 所有的 - 小麦 Rolls26

冷藏全麦面包卷26

[sti:md] [braʊn] Bread27
Steamed Brown Bread27
蒸 棕色的 Bread27

蒸黑面包27

[swi:t] [bræn] Muffins27
Sweet Bran Muffins27
甜的 麸 Muffins27

甜麸皮松饼27

[həʊl] - [wi:t] ['blu:bəri] Muffins27
Whole - Wheat Blueberry Muffins27
所有的 - 小麦 蓝莓 Muffins27

全麦蓝莓松饼27

['bevərɪdʒ] — [spredz] — [frentʃ] DRESSING28
BEVERAGES — SPREADS — FRENCH DRESSING28
饮料 — 传播 — 法语 DRESSING28

饮料—涂抹酱—法式沙拉酱28

[mə'ləsɪz] [mɪlk] Shake28
Molasses Milk Shake28
糖蜜 牛奶 Shake28

糖蜜奶昔28

[hɒt] [spaɪst] Milk28
Hot Spiced Milk28
热的 加香料 Milk28

热辣牛奶28

[mə'ləsɪz] [bə'nɑ:nə] [mɪlk] Shake28
Molasses Banana Milk Shake28
糖蜜 香蕉 牛奶 Shake28

糖蜜香蕉奶昔28

['ɔ:lweɪz] - ['redi] [mə'ləsɪz] Spread28
Always - Ready Molasses Spread28
总是 - 准备好 糖蜜 Spread28

随时可用的糖蜜涂抹酱28

['kri:mi] [frentʃ] Dressing28
Creamy French Dressing28
奶油状 法语 Dressing28

奶油法式沙拉酱28

['i:zi] - [tu:; tə] - [meɪk] ['resəpɪz] [fɔ:(r); fə(r)] [jʌŋ] COOKS29
EASY - TO - MAKE RECIPES FOR YOUNG COOKS29
简单的 - 到 - 制作 食谱 为了 年轻的 COOKS29

适合年轻厨师的简易食谱29

CAKES29
CAKES29
CAKES29

蛋糕29

[mə'ləsɪz] [wʌŋ] - [eg] Cake29
Molasses One - Egg Cake29
糖蜜 — - 蛋 Cake29

糖蜜单蛋蛋糕29

[brɔɪld]

[ˈkəʊkənʌt]

Topping29

Broiled

Coconut

Topping29

烤制

椰子

Topping29

烤椰子片29

[kwɪk]

Gingerbread30

Quick

Gingerbread30

快的

Gingerbread30

快速姜饼30

COOKIES30

COOKIES30

COOKIES30

饼干30

[məˈlæsɪz]

[ˈtʃɒklət]

[bɪt]

Cookies30

Molasses

Chocolate

Bit

Cookies30

糖蜜

巧克力

少量

Cookies30

糖蜜巧克力碎饼干30

CANDIES30

CANDIES30

CANDIES30

糖果30

[məˈlæsɪz]

Lollipops30

Molasses

Lollipops30

糖蜜

Lollipops30

糖蜜棒棒糖30

[lædz]

[ænd; ənd]

[læs]

Taffy31

Lads

and

Lasses

Taffy31

小伙子们

和

姑娘们

Taffy31

小伙子和姑娘 Taffy31

[məˈlæsɪz]

[ˈpɒpkɔːn]

Balls31

Molasses

Popcorn

Balls31

糖蜜

爆米花

Balls31

糖蜜爆米花球31

[səˈpraɪz]

Caramels32

Surprise

Caramels32

惊喜

Caramels32

惊喜焦糖32

[ˈpiːnʌt]

Brittle32

Peanut

Brittle32

花生

Brittle32

花生糖32

[spaɪst]

Nuts32

Spiced

Nuts32

加香料

Nuts32

香料坚果32

[dɪˈzɜːts]

DESSERTS

甜点

甜点

[ˌɪnˈsaɪd]

[bæk]

[ˈkʌvə(r)]

Inside

Back

Cover

里面

后退

覆盖

封底内页

[ˈæpəl,sɔːs]

Applesauce

苹果酱

[ˈpʊdɪŋ]

Pudding

布丁

苹果酱布丁

[ɪnˈsaɪd]

Inside

里面

[bæk]

Back

后退

[ˈkʌvə(r)]

Cover

覆盖

封底内页

[məˈlæsɪz]

Molasses

糖蜜

[ˈkʊki]

Cooky

库奇

[rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)]

Refrigerator

冰箱

[keɪk]

Cake

蛋糕

糖蜜曲奇冰箱蛋糕

[ɪnˈsaɪd]

Inside

里面

[bæk]

Back

后退

[ˈkʌvə(r)]

Cover

覆盖

封底内页

[ˈtæfi]

Taffy

太妃糖

[aɪs]

Ice

冰

[kriːm]

Cream

奶油

太妃冰淇淋

[ɪnˈsaɪd]

Inside

里面

[bæk]

Back

后退

Cover3

Cover3

Cover3

封底内页3

[ˈlɒdʒɪkli]

Logically

逻辑上

[məˈlæsɪz]

Molasses

糖蜜

.

.

.

从逻辑上讲，糖蜜.....

[miːts]

MEATS

肉类

•

VEGETABLES4

•

VEGETABLES4

•

VEGETABLES4

肉类 · 蔬菜4

[gleɪzd]

GLAZED

釉面

[hæm]

HAM

火腿

蜜汁火腿

[sɪks]

6

6

[tuː; tə]

to

到

[eɪt]

8

8

[ˈelˈbiːˈes]

lbs

磅

.

.

.

6至8磅。

[kʊkt]

cooked

煮熟

[hæm]

ham

火腿

熟火腿

[həʊl]

Whole

所有的

[kləʊvz]

cloves

丁香

整粒丁香

[tuːˈtuː]

2

2

[ˈteɪbəlˌspuːnz]

tablespoons

汤匙

[ˈgræn,mɑːz]

GRANDMA'S

奶奶的

[məˈlæsɪz]

MOLASSES

糖蜜

2汤匙奶奶的糖蜜

½ [kʌp][ˈʊɡə(r)]
½ **cup sugar**
½ 杯子 糖

半杯糖

½ [ˈtiːspuːn] [draɪ] [ˈmʌstəd]
½ **teaspoon dry mustard**
½ 茶匙 干燥 芥末

½茶匙干芥末

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈgrænˌmɑːz] [məˈlæsɪz]
3 tablespoons GRANDMA'S MOLASSES
3 汤匙 奶奶的 糖蜜

3汤匙奶奶的糖蜜

[hiːt] [ˈʌv(ə)n][tuː; tə] 325° [ef] . ([ˈmɒdərətli] [sləʊ]) .
Heat oven to 325° F . (moderately slow) .
热 烤箱 到 325° F . (中等程度 慢的) .

将烤箱预热至 325°F（中低速）。

[rɪˈmuːv] [skɪn][ænd; ənd] [pɑːt] [ɒv; əv][fæt][frɒm; frəm][ə; eɪ][hɒt] , [kʊkt] [hæm] .
Remove skin and part of fat from a hot , cooked ham .
消除 皮肤 和 部分 的 胖的 从 一个 热的 , 煮熟 火腿 .

从热的熟火腿上去除皮和部分脂肪。

[skɔː(r)][fæt][ɪn][ˈdaɪmənd] [ˈeɪps] ; [stʌd] [wɪð] [kləʊvz] .
Score fat in diamond shapes ; stud with cloves .
分数 胖的 在 钻石 形状 ; 钉子 和 丁香 .

在脂肪上划出菱形纹路；用丁香装饰。

[pleɪs] [ɒn][ˈwaɪə(r)] [ræk] ([keɪk] [ˈkuːlə(r)]) [ɪn] [lɑːdʒ] , [ˈʃæləʊ] [pæn] .
Place on wire rack (cake cooler) in large , shallow pan .
地方 在 金属丝 架子 (蛋糕 冷却器) 在 大的 , 浅的 平底锅 .

将蛋糕放在大而浅的烤盘中，置于金属网架（蛋糕冷却架）上。

([ɪf] [dɪˈzaɪəd] , [laɪn][pæn] [wɪð] [ˈmet(ə)l] [fɔɪl]) .
(If desired , line pan with metal foil) .
(如果 想要的 , 线 平底锅 和 金属 挫败) .

（如果需要，可以在烤盘内铺上金属箔。）

[ˈdrɪbl] [ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [məˈlæsɪz] [ˈəʊvə(r)][ɪnˈtaɪə(r)] [ˈsɜːfɪs] [ɒv; əv][hæm] .
Dribble 2 tablespoons molasses over entire surface of ham .
运球 2 汤匙 糖蜜 超过 全部的 表面 的 火腿 .

在火腿表面均匀淋上 2 汤匙糖蜜。

[mɪks] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ɪnˈɡriːdiənts] ; [pæt] [ˈjuːnɪfɔːmli][ˈəʊvə(r)][hæm] .
Mix remaining ingredients ; pat uniformly over ham .
混合 其余的 原料 ; 拍 均匀地 超过 火腿 .

将剩余的配料混合；均匀地涂抹在火腿上。

[beɪk] - [ˈmɪnɪts] [ɔː(r)][ʌnˈtɪl][hæm][ɪz] [ˈɡləʊsi] [ænd; ənd] [braʊn] .
Bake 40 minutes or until ham is glossy and brown .
烤 - 分钟 或者 直到 火腿 是 光滑 和 棕色的 .

烤制 40 分钟或直至火腿表面呈光泽且呈棕色。

[pˈænd] [ɡleɪzd] [hæm]
PANNED GLAZED HAM
平铺 釉面 火腿

烤釉火腿

[kʊk] [ˈslaɪsɪz][ɒv; əv][hæm][ɒn][bəʊθ][saɪdz][ɪn] [ˈhevi] [ˈskɪlɪt] [ʌnˈtɪl][ˈɔːlməʊst] [braʊn] .
Cook slices of ham on both sides in heavy skillet until almost brown .
厨师 切片 的 火腿 在 两个都 侧面 在 重的 煎锅 直到 几乎 棕色的 .

在厚底煎锅中将火腿片两面煎至几乎呈棕色。

[spred] [ˈgræn,mɑːz] [məˈlæsɪz] [ˈθɪnli] [ˈəʊvə(r)] [iːtʃ] [saɪd] ; [kənˈtɪnjuː] [ˈkʊkɪŋ] [ʌnˈtɪl][hæm][hæz; həz]
Spread GRANDMA'S MOLASSES thinly over each side ; continue cooking until ham has
传播 奶奶的 糖蜜 薄薄的 超过 每个 边 ; 继续 烹饪 直到 火腿 有
[braʊn] [ænd; ɛnd][ɪz] [ˈnaɪsli] [gleɪzd] .
browned and is nicely glazed .
棕色 和 是 很好 釉面 .

在火腿的每一面薄薄地涂上一层奶奶的糖蜜；继续烹饪，直到火腿变成棕色并呈现出漂亮的釉面。

[ˈpaɪnæp(ə)l] [ˈʌpsaɪd] [daʊn] [ləʊf]
PINEAPPLE UPSIDE DOWN LOAF
菠萝 上行 向下 面包

菠萝翻转面包

[ˈtɒpɪŋ]
Topping
配料

配料

[wʌŋ] [ˈteɪblspuːn] [ˈbʌtə(r)][ɔː(r)][ˌmɑːdʒəˈriːn]
1 tablespoon butter or margarine
1 汤匙 黄油 或者 人造黄油

1汤匙黄油或人造黄油

[tuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈgræn,mɑːz] [məˈlæsɪz]
2 tablespoons GRANDMA'S MOLASSES
2 汤匙 奶奶的 糖蜜

2汤匙奶奶的糖蜜

[wʌŋ] [ˈteɪblspuːn] [ˈʃʊɡə(r)]
1 tablespoon sugar
1 汤匙 糖

1汤匙糖

[θriː][ˈslaɪsɪz][ˈpaɪnæp(ə)l]
3 slices pineapple
3 切片 菠萝

3片菠萝

[θriː][ˌmæɹəˈʃiːnəʊ; ˌmæɹəˈskiːnəʊ] [ˈtʃerɪz]
3 maraschino cherries
3 樱桃酒 樱桃

3颗马拉斯奇诺樱桃

[hæm] [ləʊf]
Ham Loaf
火腿 面包

火腿肉饼

2½ [kʌps] ([wʌŋ][ˈel biː] .)
2½ cups (1 lb .)
2½ 杯子 (1 磅 .)

2½ 杯（1 磅）

[kʊkt] , [graʊnd] [hæm]
cooked , ground ham
煮熟 , 地面 火腿

熟火腿碎

[tuːˈtuː][kʌps] ([wʌŋ][ˈel biː] .)
2 cups (1 lb .)
2 杯子 (1 磅 .)

杯（1 磅）

[ʌn'kʊkt] , [graʊnd] [pɔ:k]
uncooked , ground pork
生 , 地面 猪肉

生猪肉末

[wʌn][kʌp] [krʌʃt] [kɔ:n] [fleɪks]
1 cup crushed corn flakes
1 杯子 碎 玉米 薄片

杯压碎的玉米片

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

¼ ['ti:spu:n] ['pepə(r)]
¼ teaspoon pepper
¼ 茶匙 胡椒

¼茶匙胡椒粉

[wʌn] ['ti:spu:n] [draɪ] ['mʌstəd]
1 teaspoon dry mustard
1 茶匙 干燥 芥末

1茶匙干芥末

[tu:'tu:] [egz] , ['bi:t(ə)n]
2 eggs , beaten
2 鸡蛋 , 被打败

2个鸡蛋，打散

¼ [kʌp] [mɪlk]
¼ cup milk
¼ 杯子 牛奶

¼ 杯牛奶

[hi:t] ['ʌv(ə)n][tu:; tə] 350° [ef] . (['mɒdəɾət]) .
Heat oven to 350° F . (moderate) .
热 烤箱 到 350° F . (缓和) .

将烤箱预热至 350°F（中等温度）。

[melt] ['bʌtə(r)][ɔ:(r)][mɑ:dʒə'ri:n][ɪn] 4x9x3 - [ɪntʃ] [ləʊf][pæn] , ['meɪzəd] [ə'krɒs] ['bɒtəm] .
Melt butter or margarine in 4x9x3 - inch loaf pan , measured across bottom .
融化 黄油 或者 人造黄油 在 4x9x3 - 英寸 面包 平底锅 , 测量 穿过 底部 .

在 4x9x3 英寸的面包模具中融化黄油或人造黄油（测量底部尺寸）。

[stɜ:(r)][ɪn] [mə'læsɪz] [ænd; ənd]['ʊgə(r)] ; [sprɛd] ['ju:nɪfɔ:mli] ['əʊvə(r)] ['bɒtəm] [ɒv; əv][pæn] .
Stir in molasses and sugar ; spread uniformly over bottom of pan .
搅拌 在 糖蜜 和 糖 ; 传播 均匀地 超过 底部 的 平底锅 .

加入糖蜜和糖；均匀涂抹在锅底。

[ə'reɪndʒ] ['paɪnæp(ə)][ænd; ənd] ['tʃerɪz] ['əʊvə(r)] [mə'læsɪz] - ['bʌtə(r)]['mɪkstʃə(r)] .
Arrange pineapple and cherries over molasses - butter mixture .
安排 菠萝 和 樱桃 超过 糖蜜 - 黄油 混合物 .

将菠萝和樱桃摆放在糖蜜黄油混合物上。

[mɪks][ɔ:l] [ɪn'gri:diənts] [fɔ:(r); fə(r)][hæm][ləʊf][ɪn]['ɔ:də(r)]['ɡɪv(ə)n] .
Mix all ingredients for ham loaf in order given .
混合 全部 原料 为了 火腿 面包 在 命令 给定 .

按顺序混合制作火腿面包的所有材料。

[sprɛd] ['mɪkstʃə(r)][ɪn][pæn]['əʊvə(r)]['paɪnæp(ə)l] ; [pres] [daʊn] .
Spread mixture in pan over pineapple ; press down .
传播 混合物 在 平底锅 超过 菠萝 ; 按 向下 .

将混合物铺在平底锅中的菠萝上；压实。

[beɪk] [wʌn][ˈaʊə(r)] .
Bake 1 hour .
烤 1 小时 .

烘烤1小时。

[tɜːn] [aʊt][ɒn][hɒt][ˈplætə(r)] [wɪð] [ˈpaɪnæp(ə)] [ænd; ənd] [ˈtʃerɪz] [ɒn][tɒp] .
Turn out on hot platter with pineapple and cherries on top .
转动 出去 在 热的 拼盘 和 菠萝 和 樱桃 在 顶部 .

盛于热盘中，上面放上菠萝和樱桃。

[jiːld] : - [ˈslaɪsɪz] , ½ [ɪntʃ] [θɪk] .
YIELD : 16 slices , ½ inch thick .
屈服 : - 切片 , ½ 英寸 厚的 .

产量：16 片，每片 ½ 英寸厚。

[ˈbɑːbɪkjʊː] [sɔːs]
BARBECUE SAUCE
烧烤 酱

烧烤酱

[θriː] [ˈteɪbəl,spuːnz] [ˈbʌtə(r)][ɔː(r)][ˌmɑːdʒəˈriːn]
3 tablespoons butter or margarine
3 汤匙 黄油 或者 人造黄油

3汤匙黄油或人造黄油

½ [kʌp] [tʃɒpt] [ˈʌnjənz]
½ cup chopped onions
½ 杯子 切碎 洋葱

半杯切碎的洋葱

[sɪks] - [əʊ ˈzed] . [kæn; kən][təˈmɑːtəʊ] [peɪst]
6 - oz can tomato paste
6 - 盎司 能 番茄 粘贴

6盎司罐装番茄酱

¾ [kʌp][ˈwɔːtə(r)]
¾ cup water
¾ 杯子 水

¾ 杯水

[θriː] [ˈteɪbəl,spuːnz] [ˈvɪnɪɡə(r)]
3 tablespoons vinegar
3 汤匙 醋

3汤匙醋

[θriː] [ˈteɪbəl,spuːnz] [ˈgræn,mɑːz] [məˈlæsɪz]
3 tablespoons GRANDMA'S MOLASSES
3 汤匙 奶奶的 糖蜜

3汤匙奶奶的糖蜜

[tuːˈtuː] [ˈteɪbəl,spuːnz] [ˈwʊstəʃə(r)] [sɔːs]
2 tablespoons Worcestershire sauce
2 汤匙 伍斯特郡 酱

2汤匙伍斯特沙司

[tuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
2 teaspoons salt
2 茶匙 盐

2茶匙盐

[tuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [draɪ] [ˈmʌstəd]
2 teaspoons dry mustard
2 茶匙 干燥 芥末

2茶匙干芥末

½ [ˈtiːspuːn] [ˈpepə(r)]
½ **teaspoon pepper**
½ 茶匙 胡椒

半茶匙胡椒粉

¾ [ˈtiːspuːn] [ˈtʃili] [ˈpaʊdə(r)]
¾ **teaspoon chili powder**
¾ 茶匙 辣椒 粉末

¾茶匙辣椒粉

½ [ˈtiːspuːn] [ˈgɑːlɪk][ˈpaʊdə(r)][ɔː(r)][wʌn][ˈgɑːlɪk] [bʌd]
½ **teaspoon garlic powder or 1 garlic bud**
½ 茶匙 蒜 粉末 或者 1 蒜 芽

半茶匙蒜粉或1个蒜瓣

[melt] [ˈbʌtə(r)][ɔː(r)][mɑːdʒəˈriːn][ɪn] [ˈsɔːspən] .
Melt butter or margarine in saucepan .
融化 黄油 或者 人造黄油 在 平底锅 .

在平底锅中融化黄油或人造黄油。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈʌnjənz] ; [kʊk] [ʌnˈtɪl] [lɪmp] .
Add onions ; cook until limp .
添加 洋葱 ; 厨师 直到 跛行 .

加入洋葱；煮至软烂。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ɪnˈɡriːdiənts] ; [mɪks] [wel] .
Add remaining ingredients ; mix well .
添加 其余的 原料 ; 混合 出色地 .

加入剩余材料，搅拌均匀。

[pɔː(r)][ˈəʊvə(r)] [ˈfræŋkfəːtəz] , [ˈspeəriɪbz] , [ˈhæmbɜːɡə(r)z] , [ɔː(r)] [miːt] [bɔːlɪz] [ðæt] [hæv; həv] [biːn]
Pour over frankfurters , spareribs , hamburgers , or meat balls that have been
倒 超过 法兰克福香肠 , 排骨 , 汉堡包 , 或者 肉 球 那 有 到过
[braʊn] .
browned .
棕色 .

将酱汁淋在煎至金黄的法兰克福香肠、排骨、汉堡包或肉丸上。

[kʊk] [ˈəʊvə(r)] [ləʊ] [hiːt] [ɔː(r)] [beɪk] [ɪn][ˈʌv(ə)n][ʌnˈtɪl][ðə; ði] [sɔːs] [ɪz][ʊv; əv][dɪˈzaɪəd] [ˈθɪknəs] [ænd; ənd]
Cook over low heat or bake in oven until the sauce is of desired thickness and
厨师 超过 低的 热 或者 烤 在 烤箱 直到 这 酱 是 的 想要的 厚度 和
[miːt] [ɪz][ˈtendə(r)] .
meat is tender .
肉 是 投标 .

用小火慢煮或放入烤箱烘烤，直到酱汁达到所需的浓稠度且肉质软嫩。

[ˈjiːld] : 1½ [kʌps] [sɔːs] . [faɪv]
YIELD : 1½ cups sauce . 5
屈服 : 1½ 杯子 酱 : 5

产量：1.5 杯酱汁。

[beɪkt] [ˈliːmə] [biːnz]
BAKED LIMA BEANS
烘焙 利马 豆子

烤利马豆

[tuːˈtuː] [kʌps] [draɪd] [ˈliːmə] [biːnz]
2 cups dried Lima beans
2 杯子 干燥 利马 豆子

杯干利马豆

[sɪks] [kʌps] [kəʊld] ['wɔ:tə(r)]
6 cups cold water
6 杯子 寒冷的 水

杯冷水

[fɔ:r] ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
4 teaspoons salt
4 茶匙 盐

4茶匙盐

¼ [kʌp] ['kætsəp; 'kætsʌp]
¼ cup catsup
¼ 杯子 番茄酱

¼ 杯番茄酱

¼ [kʌp] ['græn,mɑ:z] [mə'læsɪz]
¼ cup GRANDMA'S MOLASSES
¼ 杯子 奶奶的 糖蜜

¼ 杯奶奶的糖蜜

[tu:'tu:] ['teɪbəl,spu:nz] [tʃɒpt] ['ʌnjən]
2 tablespoons chopped onion
2 汤匙 切碎 洋葱

2汤匙切碎的洋葱

[wʌn] ['ti:spu:n] [draɪ] ['mʌstəd]
1 teaspoon dry mustard
1 茶匙 干燥 芥末

1茶匙干芥末

¼ ['ti:spu:n] ['pepə(r)]
¼ teaspoon pepper
¼ 茶匙 胡椒

¼茶匙胡椒粉

['fræŋkfə:təz] [ɔ:(r)] ['beɪkən] [strips]
Frankfurters or bacon strips
法兰克福香肠 或者 熏肉 条状物

法兰克福香肠或培根条

[wɒʃ] [bi:nz] .
Wash beans .
洗 豆子 .

清洗豆子。

[,eɪ di: 'di:] [kəʊld] ['wɔ:tə(r)] ; [səʊk] [,əʊvə'naɪt] .
Add cold water ; soak overnight .
添加 寒冷的 水 ; 浸泡 过夜 .

加入冷水；浸泡过夜。

[,eɪ di: 'di:] [sɔ:lt] .
Add salt .
添加 盐 .

加盐。

['kʌvə(r)] ['sɔ:spən] .
Cover saucepan .
覆盖 平底锅 .

盖上平底锅盖。

[kʊk] [ɪn] ['wɔ:tə(r)] [ɪn] [wɪtʃ] [bi:nz] [wɜ:(r); wə(r)] [səʊkt] [ʌn'tɪl] ['tendə(r)] .
Cook in water in which beans were soaked until tender .
厨师 在 水 在 哪个 豆子 是 浸泡过 直到 投标 .

用浸泡过豆子的水煮至豆子软烂。

[dreɪn] ； [seɪv] [tu:'tu:] [kʌps] [bi:n] ['lɪkwɪd][ænd; ənd][mɪks] [wɪð] ['kætsəp; 'kætsʌp] , [mə'læsɪz] , ['ʌnjən] ,
Drain ； save 2 cups bean liquid and mix with catsup , molasses , onion ,
流走 ； 节省 2 杯子 豆 液体 和 混合 和 番茄酱 , 糖蜜 , 洋葱 ,
['mʌstəd] , [ænd; ənd]['pepə(r)] .
mustard , and pepper .
芥末 , 和 胡椒 .

沥干水分；保留 2 杯豆汁，与番茄酱、糖蜜、洋葱、芥末和胡椒粉混合。

[pɔ:(r)] [bi:nz] ['ɪntu:][ə; eɪ][tu:'tu:] - [kwɔ:t] [bi:n] [pɒt] .
Pour beans into a 2 - quart bean pot .
倒 豆子 进入 一个 2 - 夸脱 豆 锅 .

将豆子倒入一个2夸脱的豆锅中。

[eɪ di: 'di:]['lɪkwɪd]['mɪkstʃə(r)] .
Add liquid mixture .
添加 液体 混合物 .

加入液体混合物。

[ə'reɪndʒ] ['fræŋkfə:təz] [ɔ:(r)]['beɪkən][strips]['əʊvə(r)] [bi:nz] .
Arrange frankfurters or bacon strips over beans .
安排 法兰克福香肠 或者 熏肉 条状物 超过 豆子 .

将法兰克福香肠或培根条铺在豆子上。

['kʌvə(r)] .
Cover .
覆盖 .

覆盖。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərətli] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] (325° [ef] .) [tu:'tu:] ['aʊəz] .
Bake in moderately slow oven (325° F .) 2 hours .
烤 在 中等程度 慢的 烤箱 (325° F .) 2 小时 .

在温度适中的烤箱（325°F）中烘烤 2 小时。

[ʌn'kʌvə(r)] .
Uncover .
揭露 .

揭露。

[beɪk] - [tu:; tə] - ['mɪnɪts] [tu:; tə] [braʊn] ['fræŋkfə:təz] [ɔ:(r)]['beɪkən] .
Bake 15 to 20 minutes to brown frankfurters or bacon .
烤 - 到 - 分钟 到 棕色的 法兰克福香肠 或者 熏肉 .

烤制 15 至 20 分钟，直至法兰克福香肠或培根呈棕色。

[ji:ld] : [eit][tu:; tə] - [s'ɜ:vɪŋz] .
YIELD : 8 to 10 servings .
屈服 : 8 到 - 份量 .

份量：8至10人份。

[beɪkt] [bi:nz] ([kwɪk] ['meθəd])
BAKED BEANS (QUICK METHOD)
烘焙 豆子 (快的 方法)

烤豆（快速做法）

[fɔ:(r) [kʌps] ([tu:'tu:]['el'bi:'es] .) [draɪd] [bi:nz]
4 cups (2 lbs .) dried beans
4 杯子 (2 磅 .) 干燥 豆子

4 杯（2 磅）干豆

[kəʊld]['wɔ:tə(r)]
Cold water
寒冷的 水

冷水

[wʌŋ] [lɑ:dʒ] ['ʌŋjən]
1 large onion
1 大的 洋葱

1个大洋葱

[fɔ:r] ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
4 teaspoons salt
4 茶匙 盐

4茶匙盐

½ [kʌp] ['kætsəp; 'kætsʌp]
½ cup catsup
½ 杯子 番茄酱

半杯番茄酱

½ [kʌp] ['græŋ,mɑ:z] [mə'læsɪz]
½ cup GRANDMA'S MOLASSES
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

½ ['ti:spu:n] ['pepə(r)]
½ teaspoon pepper
½ 茶匙 胡椒

半茶匙胡椒粉

[tu:'tu:] ['ti:spu:n] [draɪ] ['mʌstəd]
2 teaspoons dry mustard
2 茶匙 干燥 芥末

2茶匙干芥末

½ ['el bi:] .
½ lb .
½ 磅 .

½磅

[sɔ:lt] [pɔ:k]
salt pork
盐 猪肉

咸猪肉

[wɒʃ] [bi:nz] .
Wash beans .
洗 豆子 .

清洗豆子。

['kʌvə(r)] ['dʒenərəsli] [wɪð] [kəʊld]['wɔ:tə(r)] ; [səʊk] [ˌəʊvə'naɪt] .
Cover generously with cold water ; soak overnight .
覆盖 慷慨地 和 寒冷的 水 ; 浸泡 过夜 .

用冷水充分浸没；浸泡过夜。

[eɪ di: 'di:] ['ʌŋjən] , [sɔ:lt] , [ænd; ənd] [ɪf] ['nesəsəri] , [ə'dɪʃən(ə)l] ['wɔ:tə(r)][tu:; tə]['kʌvə(r)] [bi:nz] ;
Add onion , salt , and if necessary , additional water to cover beans ;
添加 洋葱 , 盐 , 和 如果 必要的 , 额外的 水 到 覆盖 豆子 ;
加入洋葱、盐，必要时加水没过豆子；

[brɪŋ] [tu:; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] [ɪn] ['kʌvəd] ['sɔ:spən] .
bring to boiling point in covered saucepan .
带来 到 沸腾 观点 在 涵盖 平底锅 .

用带盖的平底锅煮至沸腾。

[rɪ'mu:v] ['ʌŋjən] .
Remove onion .
消除 洋葱 .

取出洋葱。

[ˈsɪmə(r)] [ʌnˈtɪl] [bi:nz] [ɑ:(r); ə(r)][ˈtendə(r)] .

Simmer until beans are tender .
煨 直到 豆子 是 投标 .

小火慢炖至豆子软烂。

[dreɪn] ； [seɪv] [θri:] [kʌps] [bi:n] [ˈlɪkwɪd] ([ˌeɪ di: ˈdi:] [əˈdɪfən(ə)] [ˈwɔ:tə(r)][tu:; tə] [meɪk] [θri:] [kʌps] , [ɪf] **Drain ; save 3 cups bean liquid (add additional water to make 3 cups , if necessary)** .
流走 ； 节省 3 杯子 豆 液体 (添加 额外的 水 到 制作 3 杯子 , 如果 必要的) .

沥干水分；保留 3 杯豆汁（如有必要，可加水至 3 杯）。

[mɪks] [bi:n] [ˈlɪkwɪd] [wɪð] [ˈkætsəp; ˈkætsʌp] , [məˈlæsɪz] , [ˈpepə(r)] , [ænd; ənd] [ˈmʌstəd] .
Mix bean liquid with catsup , molasses , pepper , and mustard .
混合 豆 液体 和 番茄酱 , 糖蜜 , 胡椒 , 和 芥末 .

将豆汁与番茄酱、糖蜜、胡椒粉和芥末混合。

[pɔ:(r)] [bi:nz] , [ˈʌnjən] , [ænd; ənd][sɔ:lt] [pɔ:k] [ˈɪntu:] [bi:n] [pɒt] .
Pour beans , onion , and salt pork into bean pot .
倒 豆子 , 洋葱 , 和 盐 猪肉 进入 豆 锅 .

将豆子、洋葱和咸肉倒入豆锅中。

[ˌeɪ di: ˈdi:][ˈlɪkwɪd][ˈmɪkstʃə(r)] .
Add liquid mixture .
添加 液体 混合物 .

加入液体混合物。

[ˈkʌvə(r)] .
Cover .
覆盖 .

覆盖。

[beɪk] [ɪn] [ˈmɒdərətli] [sləʊ] [ˈʌv(ə)n] (325° [ef] .) 1¾ [ˈaʊəz] .
Bake in moderately slow oven (325° F .) 1¾ hours .
烤 在 中等程度 慢的 烤箱 (325° F .) 1¾ 小时 .

在中等低温烤箱（325°F）中烘烤 1¾ 小时。

[ʌnˈkʌvə(r)] .
Uncover .
揭露 .

揭露。

[lɪft] [pɔ:k] [tu:; tə][tɒp][pʊ; əv] [bi:nz] ； [beɪk] - [tu:; tə] - [ˈmɪnɪts] [tu:; tə] [braʊn] [pɔ:k] .
Lift pork to top of beans ; bake 20 to 25 minutes to brown pork .
举起 猪肉 到 顶部 的 豆子 ； 烤 - 到 - 分钟 到 棕色的 猪肉 .

将猪肉放到豆子上面；烤 20 至 25 分钟，使猪肉变色。

[ˈji:ld] : - [sˈɜ:vɪŋz] .
YIELD : 16 servings .
屈服 : - 份量 .

份量：16人份。

[əʊld] [ˈfæʃ(ə)nd] [beɪkt] [bi:nz] : [ˈsɪmə(r)] [ˈəʊnli][ʌnˈtɪl] [bi:nz] [ɑ:(r); ə(r)][ha:f] [dʌn] ([skɪnz] [breɪk]) .
Old Fashioned Baked Beans : Simmer only until beans are half done (skins break) .
老的 造型 烘焙 豆子 : 煨 仅有的 直到 豆子 是 一半 完毕 (皮肤 休息) .

传统烤豆：只需炖煮至豆子半熟（豆皮破裂）即可。

[beɪk] [ɪn] [sləʊ] [ˈʌv(ə)n] (300° [ef] .) [sɪks][tu:; tə][eɪt] [ˈaʊəz] .
Bake in slow oven (300° F .) 6 to 8 hours .
烤 在 慢的 烤箱 (300° F .) 6 到 8 小时 .

在低温烤箱（300°F）中烘烤 6 至 8 小时。

[beɪkt] [kænd] [bi:nz]
BAKED CANNED BEANS
烘焙 罐装 豆子

烤罐装豆

[tu:'tu:] [kænz] [beɪkt] [bi:nz]
2 cans baked beans
2 罐头 烘焙 豆子

2罐烤豆

[tu:'tu:] [ˈteɪbəlˌspu:nz] [ˈgræn,mɑːz] [məˈlæsɪz]
2 tablespoons GRANDMA'S MOLASSES
2 汤匙 奶奶的 糖蜜

2汤匙奶奶的糖蜜

[wʌn] [ˈteɪblspu:n] [tʃɒpt] [ˈʌnjən]
1 tablespoon chopped onion
1 汤匙 切碎 洋葱

1汤匙切碎的洋葱

½ [ˈti:spu:n] [sɔ:lt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] [ˈti:spu:n] [prɪˈpeəd] [ˈmʌstəd]
1 teaspoon prepared mustard
1 茶匙 准备 芥末

1茶匙芥末酱

[θri:] [strips] [ˈbeɪkən]
3 strips bacon
3 条状物 熏肉

3条培根

[hi:t] [ˈʌv(ə)n] [tu:; tə] 350° [ef] . ([ˈmɒdərət]) .
Heat oven to 350° F . (moderate) .
热 烤箱 到 350° F . (缓和) .

将烤箱预热至 350°F（中等温度）。

[hi:t] [bi:nz] .
Heat beans .
热 豆子 .

热豆子。

[stɜ:(r)] [ɪn] [məˈlæsɪz] , [ˈʌnjən] , [sɔ:lt] , [ænd; ənd] [ˈmʌstəd] .
Stir in molasses , onion , salt , and mustard .
搅拌 在 糖蜜 , 洋葱 , 盐 , 和 芥末 .

加入糖蜜、洋葱、盐和芥末。

[pɔ:(r)] [ˈɪntu:] [ˈbeɪkɪŋ] [pæn] .
Pour into baking pan .
倒 进入 烘烤 平底锅 .

倒入烤盘。

[əˈreɪndʒ] [ˈbeɪkən] [ˈəʊvə(r)] [bi:nz] .
Arrange bacon over beans .
安排 熏肉 超过 豆子 .

将培根铺在豆子上。

[beɪk] [ˈʌnˈtɪl] [ˈbeɪkən] [ɪz] [braʊn] [ænd; ənd] [krɪsp] .
Bake until bacon is brown and crisp .
烤 直到 熏肉 是 棕色的 和 脆 .

烤至培根呈棕色酥脆。

[ˈjiːld] : [faɪv][tuː; tə][sɪks] [sʻɜːvɪŋz] . [sɪks]
YIELD : 5 to 6 servings . 6
屈服 : 5 到 6 份量 : 6

份量：5至6人份。6

[beɪkt] [ˈeɪkɔːn] [skwɒʃ]
BAKED ACORN SQUASH
烘焙 橡子 壁球

烤橡子南瓜

[ˈeɪkɔːn] [skwɒʃ]
Acorn squash
橡子 壁球

橡子南瓜

- / - [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
1 / 16 teaspoon salt
- / - 茶匙 盐

1/1/4茶匙盐

[dæʃ] [ɒv; əv][ˈpepə(r)]
Dash of pepper
短跑 的 胡椒

少许胡椒粉

- / - [ˈtiːspuːn] [ˈsɪnəməŋ]
1 / 16 teaspoon cinnamon
- / - 茶匙 肉桂

1/1/4茶匙肉桂

[tuːˈtuː] [həʊl] [kləʊvz]
2 whole cloves
2 所有的 丁香

粒丁香

[tuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [ˈgræn,mɑːz] [məˈlæsɪz]
2 teaspoons GRANDMA'S MOLASSES
2 茶匙 奶奶的 糖蜜

2茶匙奶奶的糖蜜

[wʌŋ] [ˈtiːspuːn] [ˈbʌtə(r)][ɔː(r)][ˌmɑːdʒəˈriːn]
1 teaspoon butter or margarine
1 茶匙 黄油 或者 人造黄油

1茶匙黄油或人造黄油

[hiːt] [ˈʌv(ə)n][tuː; tə] 400° [ef] . ([ˈmɒdərətli] [hɒt]) .
Heat oven to 400° F . (moderately hot) .
热 烤箱 到 400° F : (中等程度 热的) :

将烤箱预热至华氏400度（中等温度）。

[wɒʃ] [skwɒʃ] ; [splɪt][ɪn][hɑːf] , [ˈleŋθwaɪz] , [ænd; ənd] [skreɪp] [aʊt] [siːdz] .
Wash squash ; split in half , lengthwise , and scrape out seeds .
洗 壁球 ; 分裂 在 一半 , 纵向 , 和 刮 出去 种子 .

将南瓜洗净；纵向切成两半，刮掉瓜籽。

[pʊt][ðə; ði] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ɪnˈɡriːdiənts] [ˈɪntuː] [iːtʃ] [hɑːf] .
Put the remaining ingredients into each half .
放 这 其余的 原料 进入 每个 一半 :

将剩余的食材分别放入每个半杯中。

[beɪk] - [ˈmɪnɪts] , [ɪn] [ˈkʌvəd] [pæn] , [kənˈteɪnɪŋ] [tuːˈtuː] [ˈɪntʃɪz] [ɒv; əv][hɒt][ˈwɔːtə(r)] .
Bake 45 minutes , in covered pan , containing 2 inches of hot water .
烤 - 分钟 , 在 涵盖 平底锅 , 包含 2 英寸 的 热的 水 .

在装有 2 英寸热水的带盖烤盘中烘烤 45 分钟。

[ʌn'kʌvə(r)] ; [beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔ:(r)][ʌn'tɪl] [skwɒʃ] [ɪz]['tendə(r)][ænd; ənd][hæz; həz] [braʊn] .
Uncover ; bake 15 minutes or until squash is tender and has browned .
揭露 ； 烤 - 分钟 或者 直到 壁球 是 投标 和 有 棕色 ；

揭开盖子；烘烤 15 分钟或直至南瓜变软并呈褐色。

[sti:md] ['eɪkɔ:n] [skwɒʃ] : [pleɪs] [skwɒʃ] [ɪn][ə; eɪ] [lɑ:dʒ] [pæn][ə'baʊt][fɔ:(r) ['ɪntɪz] [di:p] ;
Steamed Acorn Squash : Place squash in a large pan about 4 inches deep ;
蒸 橡子 壁球 : 地方 壁球 在 一个 大的 平底锅 关于 4 英寸 深的 ；

蒸橡子南瓜：将南瓜放入一个约 4 英寸深的大平底锅中；

[pɔ:(r)][frɒm; frəm][wʌn][tu:; tə][tu:'tu:] [kʌps] [wɔ:tə(r)][ə'raʊnd] [skwɒʃ] , [ænd; ənd]['kʌvə(r)] [wɪð] ['met(ə)] [fɔɪl]
pour from 1 to 2 cups water around squash , and cover with metal foil
倒 从 1 到 2 杯子 水 大约 壁球 , 和 覆盖 和 金属 挫败

：
：
：
：
在南瓜周围倒入 1 到 2 杯水，然后用金属箔纸盖住。

['kʌvə(r)][pæn] [wɪð] [ə; eɪ] [taɪt] - ['fɪtɪŋ] [lɪd] .
Cover pan with a tight - fitting lid .
覆盖 平底锅 和 一个 紧的 - 配件 盖 ；

用严实的盖子盖住锅。

[sti:m] ['əʊvə(r)]['mi:diəm] [hi:t] - ['mɪnɪts] [ɔ:(r)][ʌn'tɪl] [skwɒʃ] [ɪz]['tendə(r)] .
Steam over medium heat 20 minutes or until squash is tender .
蒸汽 超过 中等的 热 - 分钟 或者 直到 壁球 是 投标 ；

用中火蒸20分钟或直到南瓜变软。

[gleɪzd] ['kærəts] [ænd; ənd] ['ʌnjənz]
GLAZED CARROTS AND ONIONS
釉面 胡萝卜 和 洋葱

蜜汁胡萝卜和洋葱

[eɪt] ['kærəts]
8 carrots
8 胡萝卜

8根胡萝卜

[eɪt] ['ʌnjənz]
8 onions
8 洋葱

8个洋葱

¼ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[dæʃ] [ɒv; əv]['pepə(r)]
Dash of pepper
短跑 的 胡椒

少许胡椒粉

¼ [kʌp] ['græn,mɑ:z] [mə'læsɪz]
¼ cup GRANDMA'S MOLASSES
¼ 杯子 奶奶的 糖蜜

¼ 杯奶奶的糖蜜

[tu:'tu:] ['teɪbəlspu:nz] ['bʌtə(r)][ɔ:(r)][,mɑ:dʒə'ri:n]
2 tablespoons butter or margarine
2 汤匙 黄油 或者 人造黄油

2汤匙黄油或人造黄油

[hi:t] [ʌv(ə)n][tu:; tə] 350° [ef] . ([ˈmɒdəɾət]) .
Heat oven to 350° F . (moderate) .
热 烤箱 到 350° F . (缓和) .

将烤箱预热至 350°F（中等温度）。

[kʊk] [ˈkærəts] [ænd; ənd] [ˈʌnjənz] [ʌn'tɪl][ˈɔ:lməʊst][ˈtendə(r)][ɪn][dʒʌst] [ɪ'nʌf] [ˈsɔ:ltɪd][ˈwɔ:tə(r)][tu:; tə][bi:; bi]
Cook carrots and onions until almost tender in just enough salted water to be
厨师 胡萝卜 和 洋葱 直到 几乎 投标 在 只是 足够的 咸的 水 到 是
[əb'zɔ:bd] [ˈdjʊəriŋ] [ˈkʊkɪŋ] .
absorbed during cooking .
吸收 期间 烹饪 .

将胡萝卜和洋葱放入适量的盐水中煮至快熟，盐水应在烹饪过程中被吸收。

[pleɪs] [ɪn] [ˈkæsəɾəʊl] .
Place in casserole .
地方 在 沙锅 .

放入砂锅中。

[ˈsprɪŋk(ə)l] [wɪð] [ˈpepə(r)] .
Sprinkle with pepper .
撒 和 胡椒 .

撒上胡椒粉。

[ˈdrɪbl] [wɪð] [məˈlæsɪz] [ænd; ənd][dɒt] [wɪð] [ˈbʌtə(r)][ɔ:(r)][mə:dʒəˈri:n] .
Dribble with molasses and dot with butter or margarine .
运球 和 糖蜜 和 点 和 黄油 或者 人造黄油 .

淋上糖蜜，点缀上黄油或人造黄油。

[beɪk] , [ʌn'kʌvəd] , - [ˈmɪnɪts] ([ˈbeɪstɪŋ] [əˈkeɪʒnəli]) [ʌn'tɪl][ˈvedʒtəb(ə)lɪz][hæv; həv] [braʊn]
Bake , uncovered , 25 minutes (basting occasionally) until vegetables have browned
烤 , 裸露 , - 分钟 (涂抹 偶尔) 直到 蔬菜 有 棕色
[ænd; ənd][ɑ:(r); ə(r)] [ˈnaɪsli] [gleɪzd] .
and are nicely glazed .
和 是 很好 釉面 .

烤制 25 分钟（不时刷油），直至蔬菜呈褐色并表面光滑。

[ˈji:ld] : [fɔ:r] [sˈɜ:vɪŋz] .
YIELD : 4 servings .
屈服 : 4 份量 .

份量：4人份。

[gleɪzd] [swi:t] [pəˈteɪtəʊz][ɔ:(r)] [skwɒʃ] : [rɪˈpleɪs] [ˈkærəts] [ænd; ənd] [ˈʌnjənz] [wɪð] [kʊkt] [swi:t]
Glazed Sweet Potatoes or Squash : Replace carrots and onions with cooked sweet
釉面 甜的 土豆 或者 壁球 : 代替 胡萝卜 和 洋葱 和 煮熟 甜的
[pəˈteɪtəʊz][ɔ:(r)] [ˈpɑ:bɔɪl] [ˈwɪntə(r)] [skwɒʃ] .
potatoes or parboiled winter squash .
土豆 或者 半熟 冬天 壁球 .

蜜汁红薯或南瓜：用煮熟的红薯或半煮熟的冬南瓜代替胡萝卜和洋葱。

[mæʃt] [swi:t] [pəˈteɪtəʊ] [ˈkæsəɾəʊl]
MASHED SWEET POTATO CASSEROLE
捣碎 甜的 土豆 沙锅

红薯泥砂锅

3½ [kʌps] [mæʃt] [swi:t] [pəˈteɪtəʊz]
3½ cups mashed sweet potatoes
¾ 杯子 捣碎 甜的 土豆

3.5 杯红薯泥

⅓ [tu:; tə] ½ [kʌp] [ˈgræn,mɑ:z] [məˈlæsɪz]
⅓ to ½ cup GRANDMA'S MOLASSES
⅓ 到 ½ 杯子 奶奶的 糖蜜

⅓ 至 ½ 杯奶奶的糖蜜

[θri:] ['teɪbə,lspu:nz] ['bʌtə(r)][ɔ:(r)][,mɑ:dʒə'ri:n] , ['meltɪd]
3 tablespoons butter or margarine , melted
3 汤匙 黄油 或者 人造黄油 , 融化
3汤匙融化的黄油或人造黄油

½ ['ti:spu:n] ['greɪtɪd] ['lemən][ɔ:(r)] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd]
½ teaspoon grated lemon or orange rind
½ 茶匙 磨碎的 柠檬 或者 橙子 果皮
½茶匙磨碎的柠檬皮或橙皮

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐
½茶匙盐

[m'ɑ:ʃmə,ləʊz]
Marshmallows
棉花糖
棉花糖

[hi:t] ['ʌv(ə)n][tu:; tə] 350° [ef] . (['mɒdərət]) .
Heat oven to 350° F . (moderate) .
热 烤箱 到 350° F . (缓和) .
将烤箱预热至 350°F（中等温度）。

[kəm'baɪn] [swi:t] [pə'teɪtəʊz] , [mə'læsɪz] , ['bʌtə(r)][ɔ:(r)][,mɑ:dʒə'ri:n] , ['lemən][ɔ:(r)] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd] ,
Combine sweet potatoes , molasses , butter or margarine , lemon or orange rind ,
结合 甜的 土豆 , 糖蜜 , 黄油 或者 人造黄油 , 柠檬 或者 橙子 果皮 ,
[ænd; ənd][sɔ:lt] .
and salt .
和 盐 .
将红薯、糖蜜、黄油或人造黄油、柠檬或橙皮和盐混合在一起。

[eɪ di: 'di:] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)] [mɪlk] [ɪf] [pə'teɪtəʊz][ɑ:(r); ə(r)] [tu:] [draɪ] .
Add a little milk if potatoes are too dry .
添加 一个 小的 牛奶 如果 土豆 是 也 干燥 .
如果土豆太干，可以加一点牛奶。

[pɔ:(r)]['ɪntu:] ['kæsərəʊ] .
Pour into casserole .
倒 进入 沙锅 .
倒入砂锅中。

[tɒp] [wɪð] [m'ɑ:ʃmə,ləʊz] .
Top with marshmallows .
顶部 和 棉花糖 .
上面放上棉花糖。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔ:(r)][ʌn'tɪl] [swi:t] [pə'teɪtəʊz][ɑ:(r); ə(r)][hɒt][ænd; ənd] [m'ɑ:ʃmə,ləʊz] [hæv; həv]
Bake 30 minutes or until sweet potatoes are hot and marshmallows have
烤 - 分钟 或者 直到 甜的 土豆 是 热的 和 棉花糖 有
[braʊn] .
browned .
棕色 .
烤 30 分钟或直到红薯变热、棉花糖变成棕色。

[ji:ld] : [eɪt] [s'ɜ:vɪŋz] . ['seɪvən]
YIELD : 8 servings . 7
屈服 : 8 份量 . 7
份量：8人份。

[ˈlɒdʒɪkli] [məˈlæsɪz]
Logically Molasses
逻辑上 糖蜜

从逻辑上讲，糖蜜.....

[keɪks]
CAKES
蛋糕

蛋糕

[ˈtɒpɪŋz] , [ˈfrɒstɪŋ] [ænd; ənd] [ˈsɔːsɪz]
TOPPINGS , FROSTINGS AND SAUCES
配料 , 糖霜 和 酱汁

配料、糖霜和酱汁

[ˈkʊkɪz]
COOKIES
曲奇饼

曲奇饼

[paɪz]
PIES
馅饼

馅饼

DESSERTS8
DESSERTS8
DESSERTS8

甜点8

[plɑːnˈteɪ(ə)n] [keɪk]
PLANTATION CAKE
种植园 蛋糕

种植园蛋糕

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈsɪftɪd] [ɪnˈrɪtʃt] [ˈflaʊə(r)]
2 cups sifted enriched flour
2 杯子 筛过的 富含 面粉

2杯过筛的精制面粉

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈdʌb(ə)l] - [ˈæktɪŋ] [ɔː(r)] 1½ [ˈtiːspuːn] [kriːm] [ɒv; əv][ˈtɑːtə(r)] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)]
1 teaspoon double - acting or 1½ teaspoons cream of tartar baking powder
1 茶匙 双倍的 - 表演 或者 1½ 茶匙 奶油 的 鞣鞣 烘烤 粉末

1茶匙双效泡打粉或1½茶匙塔塔粉

1½ [ˈtiːspuːn] [ˈsɪnəmən]
1½ teaspoons cinnamon
1½ 茶匙 肉桂

1½茶匙肉桂

½ [kʌp] [ˈʃɔːtnɪŋ]
½ cup shortening
½ 杯子 缩短

半杯起酥油

½ [kʌp][ˈʊɡə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

$\frac{1}{2}$ [ˈtiːspuːn] [ˈsəʊdə]
 $\frac{1}{2}$ **teaspoon soda**
 $\frac{1}{2}$ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈɡreɪtɪd] [ˈlemən] [raɪnd]
1 teaspoon grated lemon rind
1 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

1茶匙磨碎的柠檬皮

$\frac{1}{2}$ [kʌp] [ˈɡræn,mɑːz] [məˈlæsɪz]
 $\frac{1}{2}$ **cup GRANDMA'S MOLASSES**
 $\frac{1}{2}$ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

[tuːˈtuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

$\frac{2}{3}$ [kʌp] [mɪlk]
 $\frac{2}{3}$ **cup milk**
 $\frac{2}{3}$ 杯子 牛奶

$\frac{2}{3}$ 杯牛奶

[hiːt] [ˈʌv(ə)n][tuː; tə] 375° [ef] . ([ˈmɒdərət]) .
Heat oven to 375° F . (moderate) .
热 烤箱 到 375° F . (缓和) .

将烤箱预热至 375°F（中等温度）。

[sɪft] [təˈɡeðə(r)] [fɜːst][fɔː(r)] [ɪnˈɡriːdiənts] .
Sift together first four ingredients .
筛 一起 第一的 四 原料 .

将前四种原料一起过筛。

[kriːm] [təˈɡeðə(r)] [ˈʃɔːtnɪŋ] , [ˈʊɡə(r)] , [ˈsəʊdə] , [ænd; ənd][ˈlemən] [raɪnd] .
Cream together shortening , sugar , soda , and lemon rind .
奶油 一起 缩短 , 糖 , 苏打 , 和 柠檬 果皮 .

将起酥油、糖、小苏打和柠檬皮混合搅拌均匀。

[eɪ diː ˈdiː] [məˈlæsɪz] .
Add molasses .
添加 糖蜜 .

加入糖蜜。

[stɜː(r)][ɪn] $\frac{1}{2}$ [kʌp] [ˈflaʊə(r)] [ˈmɪkstʃə(r)] .
Stir in $\frac{1}{2}$ cup flour mixture .
搅拌 在 $\frac{1}{2}$ 杯子 面粉 混合物 .

拌入半杯面粉混合物。

[biːt] [ɪn] [egz] .
Beat in eggs .
打 在 鸡蛋 .

打入鸡蛋。

[eɪ diː ˈdiː] [mɪlk] [ɔːlˈtɜːnətli] [wɪð] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ˈflaʊə(r)] [ˈmɪkstʃə(r)] ([əˈbaʊt] $\frac{1}{3}$ [ɒv; əv] [iːtʃ] [æt; ət][ə; eɪ]
Add milk alternately with remaining flour mixture (about $\frac{1}{3}$ of each at a
添加 牛奶 交替 和 其余的 面粉 混合物 (关于 $\frac{1}{3}$ 的 每个 在 一个

[taɪm]) .
time) .
时间) .

将牛奶与剩余的面粉混合物交替加入（每次加入约三分之一的牛奶和三分之一的面粉）。

[bi:t] ½ ['mɪnɪt] .
Beat ½ minute .
打 ½ 分钟 .

搅拌半分钟。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔ:(r)][ʌn'tɪl] [dʌn] [ɪn][tu:'tu:] [wel] - [gri:zd] , ['laɪtli] ['flaʊəd] , [raʊnd] , [eɪt] - [ɪntʃ] ,
Bake 25 minutes or until done in 2 well - greased , lightly floured , round , 8 - inch ,
烤 - 分钟 或者 直到 完毕 在 2 出色地 - 涂油 , 轻轻 撒了面粉 , 圆形的 , 8 - 英寸 ,
['leɪə(r)] [keɪk] [pænz] .
layer cake pans .
层 蛋糕 平底锅 .

在两个涂抹了油脂、撒了少许面粉的圆形 8 英寸分层蛋糕模具中烘烤 25 分钟或直至烤熟。

[ku:l] ; [frɒst] [æz; əz] [dɪ'zaɪəd] .
Cool ; frost as desired .
凉爽的 ; 霜 作为 想要的 .

冷却后，根据需要进行霜冻。

[ji:ld] : - [s'ɜ:vɪŋz] .
YIELD : 12 servings .
屈服 : - 份量 .

份量：12人份。

['mɑ:b(ə)l] [keɪk]
MARBLE CAKE
大理石 蛋糕

大理石蛋糕

[tu:'tu:] [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊə(r)]
2 cups sifted cake flour
2 杯子 筛过的 蛋糕 面粉

2杯过筛蛋糕粉

[wʌn] ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[tu:'tu:] ['ti:spu:n] ['dʌb(ə)l] - ['æktɪŋ] [ɔ:(r)][θɪrɪ:] ['ti:spu:n] [kri:m] [ɒv; əv][tɑ:tə(r)] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
2 teaspoons double - acting or 3 teaspoons cream of tartar baking powder
2 茶匙 双倍的 - 表演 或者 3 茶匙 奶油 的 鞣鞣 烘烤 粉末

2茶匙双效泡打粉或3茶匙塔塔粉

½ [kʌp] ['ʃɔ:tnɪŋ]
½ cup shortening
½ 杯子 缩短

半杯起酥油

[wʌn] [kʌp] ['fʊgə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[wʌn] ['ti:spu:n] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[tu:'tu:] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

$\frac{2}{3}$ [kʌp] [mɪlk]
 $\frac{2}{3}$ cup milk
 $\frac{2}{3}$ 杯子 牛奶

$\frac{2}{3}$ 杯牛奶

$\frac{1}{4}$ [kʌp] ['græn,mɑːz] [mə'læsɪz]
 $\frac{1}{4}$ cup GRANDMA'S MOLASSES
 $\frac{1}{4}$ 杯子 奶奶的 糖蜜

$\frac{1}{4}$ 杯奶奶的糖蜜

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
1 teaspoon cinnamon
1 茶匙 肉桂

1 茶匙肉桂

$\frac{1}{4}$ ['tiːspuːn] [kləʊvz]
 $\frac{1}{4}$ teaspoon cloves
 $\frac{1}{4}$ 茶匙 丁香

$\frac{1}{4}$ 茶匙丁香

[sɪft] [tə'geðə(r)] [fɜːst] [θriː] [ɪn'griːdiənts] .
Sift together first three ingredients .
筛 一起 第一的 三 原料 .

将前三种原料一起过筛。

[kriːm] [tə'geðə(r)] ['ʃɔːtnɪŋ] , ['ʃʊɡə(r)] , [ænd; ənd] [və'nɪlə] .
Cream together shortening , sugar , and vanilla .
奶油 一起 缩短 , 糖 , 和 香草 .

将起酥油、糖和香草精搅打均匀。

[biːt] [ɪn] [egz] .
Beat in eggs .
打 在 鸡蛋 .

打入鸡蛋。

[eɪ diː 'diː] [mɪlk] [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] ['flaʊə(r)] ['mɪkstʃə(r)] .
Add milk alternately with flour mixture .
添加 牛奶 交替 和 面粉 混合物 .

牛奶和面粉混合物交替加入。

[biːt] $\frac{1}{2}$ ['mɪnɪt] .
Beat $\frac{1}{2}$ minute .
打 $\frac{1}{2}$ 分钟 .

搅拌半分钟。

[pleɪs] $\frac{1}{3}$ [ɒv; əv] ['bætə(r)] [ɪn] [ə; eɪ] [smɔːl] [bəʊl] ; [stɜː(r)] [ɪn] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] [s'paɪsɪz] .
Place $\frac{1}{3}$ of batter in a small bowl ; stir in molasses and spices .
地方 $\frac{1}{3}$ 的 连击 在 一个 小的 碗 ; 搅拌 在 糖蜜 和 香料 .

将三分之一的面糊放入小碗中；拌入糖蜜和香料。

[pɔː(r)] [laɪt] [ænd; ənd] [dɑːk] ['bætə] [ɔːl'tɜːnətli] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [wel] - [griːzd] , ['laɪtli] ['flaʊəd] , [eɪt] -
Pour light and dark batters alternately into a well - greased , lightly floured , 8 -
倒 光 和 黑暗的 击球手 交替 进入 一个 出色地 - 涂油 , 轻轻 撒了面粉 , 8 -
[ɪntʃ] ,
inch ,
英寸 ,

将浅色和深色面糊交替倒入一个涂好油脂、撒上少许面粉的 8 英寸模具中，

[tjuːb] [keɪk] [pæn] [ɔː(r)] ['ɪntuː] [ə; eɪ] 9x9x2 - [ɪntʃ] [pæn] .
tube cake pan or into a 9x9x2 - inch pan .
管子 蛋糕 平底锅 或者 进入 一个 9x9x2 - 英寸 平底锅 .

可以用中空蛋糕模具，也可以用 9x9x2 英寸的烤盘。

[beɪk] [tjuːb] [keɪk] [wʌn][ˈaʊə(r)][ɪn] [ˈmɒdərətli] [sləʊ] [ˈʌv(ə)n] (325° [ef] .) ;
Bake tube cake 1 hour in moderately slow oven (325° F .) ;
烤 管子 蛋糕 1 小时 在 中等程度 慢的 烤箱 (325° F .) ;

将管状蛋糕放入中低温烤箱（325°F） 烘烤 1 小时；

[ðə; ði] 9x9x2 - [ɪntʃ] [keɪk] - [ˈmɪnɪts] [ɪn] [ˈmɒdərət] [ˈʌv(ə)n] (350° [ef] .) .
the 9x9x2 - inch cake 45 minutes in moderate oven (350° F .) .
这 9x9x2 - 英寸 蛋糕 - 分钟 在 缓和 烤箱 (350° F .) .

将 9x9x2 英寸的蛋糕放入中等温度的烤箱（350°F） 烘烤 45 分钟。

[frɒst] [æz; əz] [dɪˈzaɪəd] .
Frost as desired .
霜 作为 想要的 .

根据个人喜好进行霜冻。

[jiːld] : - [sɜːvɪŋz] .
YIELD : 12 servings .
屈服 : - 份量 .

份量：12人份。

[ˈæpəl,sɔːs] [keɪk] ([wʌn] - [bəʊl] [ˈmeθəd])
APPLESAUCE CAKE (one - bowl method)
苹果酱 蛋糕 (一 - 碗 方法)

苹果酱蛋糕（一碗法）

([hæv; həv][ɔːl] [ɪnˈɡriːdiənts] [æt; ət] [ruːm] [ˈtemprətʃə(r)])
(Have all ingredients at room temperature)
(有 全部 原料 在 房间 温度)

（所有食材均需处于室温）

[tuːˈtuː][kʌps] [ˈsɪftɪd] [keɪk] [ˈflaʊə(r)]
2 cups sifted cake flour
2 杯子 筛过的 蛋糕 面粉

2杯过筛蛋糕粉

[wʌn][kʌp][ˈʊgə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈdʌb(ə)l] - [ˈæktɪŋ] [ɔː(r)] 1½ [ˈtiːspuːn] [kriːm] [ɒv; əv][ˈtɑːtə(r)] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)]
1 teaspoon double - acting or 1½ teaspoons cream of tartar baking powder
1 茶匙 双倍的 - 表演 或者 1½ 茶匙 奶油 的 鞣鞣 烘烤 粉末

1茶匙双效泡打粉或1½茶匙塔塔粉

¾ [ˈtiːspuːn] [ˈsəʊdə]
¾ teaspoon soda
¾ 茶匙 苏打

¾茶匙苏打水

¼ [ˈtiːspuːn] [ˈsɪnəməŋ]
¼ teaspoon cinnamon
¼ 茶匙 肉桂

¼茶匙肉桂

¼ [ˈtiːspuːn] [ˈnʌtmeg]
¼ teaspoon nutmeg
¼ 茶匙 肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

½ [kʌp] [ˈɔːtnɪŋ]
½ cup shortening
½ 杯子 缩短

半杯起酥油

⅓ [kʌp] [ˈgræn,mɑːz] [məˈlæsɪz]
⅓ cup GRANDMA'S MOLASSES
⅓ 杯子 奶奶的 糖蜜

⅓ 杯奶奶的糖蜜

[wʌn][kʌp] [ʌnˈswiːtnd] [ˈæpəl,sɔːs]
1 cup unsweetened applesauce
1 杯子 无糖 苹果酱

杯无糖苹果酱

[tuːˈtuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[hiːt] [ˈʌv(ə)n][tuː; tə] 375° [ef] . ([ˈmɒdərət]) .
Heat oven to 375° F . (moderate) .
热 烤箱 到 375° F . (缓和) .

将烤箱预热至 375°F（中等温度）。

[sɪft] [fɜːst][ˈsev(ə)n] [ɪnˈɡriːdiənts] [ˈɪntuː][ə; eɪ][ˈmɪksɪŋ] [bəʊl] .
Sift first seven ingredients into a mixing bowl .
筛 第一的 七 原料 进入 一个 混合 碗 .

将前七种原料筛入搅拌碗中。

[eɪ diː ˈdiː] [ˈɔːtnɪŋ] , [məˈlæsɪz] , [ænd; ənd] [ˈæpəl,sɔːs] .
Add shortening , molasses , and applesauce .
添加 缩短 , 糖蜜 , 和 苹果酱 .

加入起酥油、糖蜜和苹果酱。

[mɪks][ʌnˈtɪl] [ɔːl][ˈflaʊə(r)][ɪz] [ˈdæmpənd] .
Mix until all flour is dampened .
混合 直到 全部 面粉 是 潮湿 .

搅拌至所有面粉都湿润为止。

[biːt] [tuːˈtuː] [ˈmɪnɪts] [baɪ][hænd][ɔː(r)] [ɪˈlektɹɪk] [ˈbiːtə(r)] ([ləʊ] [spiːd]) .
Beat 2 minutes by hand or electric beater (low speed) .
打 2 分钟 经过 手 或者 电的 击打者 (低的 速度) .

用手或电动搅拌器（低速）搅拌 2 分钟。

[eɪ diː ˈdiː] [egz] . [naɪn]
Add eggs . 9
添加 鸡蛋 . 9

加入鸡蛋。9

[biːt] [tuːˈtuː][mɔː(r)] [ˈmɪnɪts] .
Beat 2 more minutes .
打 2 更多的 分钟 .

再打两分钟。

[beɪk] - [ˈmɪnɪts] [ɔː(r)][ʌnˈtɪl] [dʌn] [ɪn][tuːˈtuː] [wel] - [ɡriːzd] , [ˈlaɪtli] [ˈflaʊəd] , [raʊnd] , [eɪt] - [ɪntʃ] ,
Bake 25 minutes or until done in 2 well - greased , lightly floured , round , 8 - inch ,
烤 - 分钟 或者 直到 完毕 在 2 出色地 - 涂油 , 轻轻 撒了面粉 , 圆形的 , 8 - 英寸 ,
[ˈleɪə(r)] - [keɪk] [pænz] .
layer - cake pans .
层 - 蛋糕 平底锅 .

在两个涂抹了油脂、撒了少许面粉的圆形 8 英寸分层蛋糕模具中烘烤 25 分钟或直至烤熟。

[ku:l] ; [frɒst] [wɪð] [mə'læsɪz] ['mɒkə] ['frɒstɪŋ] ([perɪdʒ] -) .
Cool ; frost with MOLASSES MOCHA FROSTING (page 11) .
凉爽的 ; 霜 和 糖蜜 摩卡 糖霜 (页 -) .

冷却；用糖蜜摩卡糖霜（第 11 页）进行糖霜处理。

[ji:ld] : - [s'ɜ:vɪŋz] .
YIELD : 12 servings .
屈服 : - 份量 .

份量：12人份。

[mə'læsɪz] ['feðə(r)] [keɪk] ([wʌn] - [bəʊl] ['meθəd])
MOLASSES FEATHER CAKE (one - bowl method)
糖蜜 羽毛 蛋糕 (一 - 碗 方法)

糖蜜羽毛蛋糕（一碗法）

([hæv; həv][ɔ:l] [ɪn'ɡri:diənts] [æt; ət] [ru:m] ['temprətʃə(r)])
(Have all ingredients at room temperature)
(有 全部 原料 在 房间 温度)

（所有食材均需处于室温）

2¼ [kʌps] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊə(r)]
2¼ cups sifted cake flour
2¼ 杯子 筛过的 蛋糕 面粉

2¼ 杯过筛蛋糕粉

½ [kʌp]['ʃʊɡə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

[wʌn] ['ti:spu:n] ['dʌb(ə)] - ['æktɪŋ] [ɔ:(r)] 1½ ['ti:spu:n] [kri:m] [ɒv; əv]['tɑ:tə(r)] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
1 teaspoon double - acting or 1½ teaspoons cream of tartar baking powder
1 茶匙 双倍的 - 表演 或者 1½ 茶匙 奶油 的 鞣鞣 烘烤 粉末

1 茶匙双效泡打粉或1½茶匙塔塔粉

½ ['ti:spu:n] ['səʊdə]
½ teaspoon soda
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

[wʌn] ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1 茶匙盐

½ [kʌp] ['ʃɔ:tnɪŋ]
½ cup shortening
½ 杯子 缩短

半杯起酥油

¾ [kʌp] ['græn,mɑ:z] [mə'læsɪz]
¾ cup GRANDMA'S MOLASSES
¾ 杯子 奶奶的 糖蜜

¾ 杯奶奶的糖蜜

[tu:'tu:] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] ['ti:spu:n] ['fleɪvərɪŋ]
1 teaspoon flavoring
1 茶匙 调味

1 茶匙调味料

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

[hi:t] ['ʌv(ə)n][tu:; tə] 375° [ef] . (['mɒdərət]) .
Heat oven to 375° F . (moderate) .
热 烤箱 到 375° F . (缓和) .

将烤箱预热至 375°F（中等温度）。

[sɪft] [fɜ:st] [faɪv] [ɪn'gri:diənts] ['ɪntu:] ['mɪksɪŋ] [bəʊl] .
Sift first five ingredients into mixing bowl .
筛 第一的 五 原料 进入 混合 碗 .

将前五种原料筛入搅拌碗中。

[,ei di: 'di:] ['ɔ:tnɪŋ] , [mə'læsɪz] , [egz] , [ænd; ənd] ['fleɪvərɪŋ] .
Add shortening , molasses , eggs , and flavoring .
添加 缩短 , 糖蜜 , 鸡蛋 , 和 调味 .

加入起酥油、糖蜜、鸡蛋和调味料。

[mɪks][ʌn'tɪl] [ɔ:l] ['flaʊə(r)][ɪz] ['dæmpənd] .
Mix until all flour is dampened .
混合 直到 全部 面粉 是 潮湿 .

搅拌至所有面粉都湿润为止。

[bi:t] [,tu:'tu:] ['mɪnɪts] [baɪ][hænd][ɔ:(r)] [ɪ'lektrɪk] ['bi:tə(r)] ([ləʊ] [spi:d]) .
Beat 2 minutes by hand or electric beater (low speed) .
打 2 分钟 经过 手 或者 电的 击打者 (低的 速度) .

用手或电动搅拌器（低速）搅拌 2 分钟。

[,ei di: 'di:][mɪlk] .
Add milk .
添加 牛奶 .

加入牛奶。

[bi:t] [,tu:'tu:][mɔ:(r)] ['mɪnɪts] .
Beat 2 more minutes .
打 2 更多的 分钟 .

再打两分钟。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔ:(r)][ʌn'tɪl] [dʌn] [ɪn][,tu:'tu:] [wel] - [gri:zd] , ['laɪtli] ['flaʊəd] , [raʊnd] , [eit] - [ɪntʃ] ,
Bake 25 minutes or until done in 2 well - greased , lightly floured , round , 8 - inch ,
烤 - 分钟 或者 直到 完毕 在 2 出色地 - 涂油 , 轻轻 撒了面粉 , 圆形的 , 8 - 英寸 ,
['leɪə(r)] [keɪk] [pænz] .
layer cake pans .
层 蛋糕 平底锅 .

在两个涂抹了油脂、撒了少许面粉的圆形 8 英寸分层蛋糕模具中烘烤 25 分钟或直至烤熟。

[ku:l] ; [frɒst][æz; əz][dɪ'zaɪəd] .
Cool ; frost as desired .
凉爽的 ; 霜 作为 想要的 .

冷却后，根据需要进行霜冻。

[ji:ld] : - [s'ɜ:vɪŋz] .
YIELD : 12 servings .
屈服 : - 份量 .

份量：12人份。

[spaɪst] ['feðə(r)] [keɪk] : [ə'mɪt] ['fleɪvərɪŋ] .
Spiced Feather Cake : Omit flavoring .
加香料 羽毛 蛋糕 : 忽略 调味 .

香料羽毛蛋糕：不加香料。

[ˈeɪ dɪː ˈdiː][wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈsɪnəmən] , ½ [ˈtiːspuːn] [ˈnʌtmeg] , [ænd; ənd] ¼ [ˈtiːspuːn] [ˈkləʊnz] .
Add 1 teaspoon cinnamon , ½ teaspoon nutmeg , and ¼ teaspoon cloves .
添加 1 茶匙 肉桂 , ½ 茶匙 肉豆蔻 , 和 ¼ 茶匙 丁香 .

加入 1 茶匙肉桂粉、½ 茶匙肉豆蔻粉和 ¼ 茶匙丁香粉。

[məˈlæsɪz] [spʌndʒ] [keɪk]
MOLASSES SPONGE CAKE
糖蜜 海绵 蛋糕

糖蜜海绵蛋糕

[wʌn][kʌp] [ˈsɪftɪd] [keɪk] [ˈflaʊə(r)]
1 cup sifted cake flour
1 杯子 筛过的 蛋糕 面粉

杯过筛蛋糕粉

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[faɪv] [egz] , [ˈsepəreɪtɪd]
5 eggs , separated
5 鸡蛋 , 分开

5个鸡蛋，分开

½ [kʌp][ˈʊɡə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

½ [kʌp] [ˈgræn,mɑːz] [məˈlæsɪz]
½ cup GRANDMA'S MOLASSES
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈgreɪtɪd] [ˈbrɪndʒ] [raɪnd]
1 tablespoon grated orange rind
1 汤匙 磨碎的 橙子 果皮

1汤匙磨碎的橙皮

1½ [ˈtiːspuːn] [ˈgreɪtɪd] [ˈlemən][raɪnd]
1½ teaspoons grated lemon rind
1½ 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

1½茶匙磨碎的柠檬皮

[tuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [ˈlemən][dʒuːs]
2 teaspoons lemon juice
2 茶匙 柠檬 汁

2茶匙柠檬汁

[hiːt] [ˈʌv(ə)n][tuː; tə] 325° [ef] . ([ˈmɒdərətli] [sləʊ]) .
Heat oven to 325° F . (moderately slow) .
热 烤箱 到 325° F . (中等程度 慢的) .

将烤箱预热至 325°F（中低速）。

[sɪft] [təˈgeðə(r)] [ˈflaʊə(r)][ænd; ənd][sɔːlt] .
Sift together flour and salt .
筛 一起 面粉 和 盐 .

将面粉和盐一起过筛。

[biːt] [eg] [jəʊk] [wɪð] [ˈrəʊtəri][ɔː(r)] [ɪˈlektrɪk] [ˈbiːtə(r)] [ʌnˈtɪl] [θɪk] [ænd; ənd] [ˈlemən] - [ˈkʌləd] .
Beat egg yolks with rotary or electric beater until thick and lemon - colored .
打 蛋 蛋黄 和 旋转 或者 电的 击打者 直到 厚的 和 柠檬 - 有色 .

用旋转式或电动打蛋器将蛋黄打至浓稠且呈柠檬色。

[ˈɡrædʒuəli] [bi:t] [ɪn][ˈʊɡə(r)][ænd; ənd] [məˈlæsɪz] .
Gradually beat in sugar and molasses .

逐步地 打 在 糖 和 糖蜜 .

逐渐加入糖和糖蜜，搅拌均匀。

[ðen] , [baɪ][ðə; ði] [klɒk] , [bi:t] [wɪð] [ˈrəʊtəri]ɔ:(r)] [ɪˈlektɹɪk] [ˈbi:tə(r)] ([ləʊ] [spi:d]) [æ; ən] [əˈdɪfən(ə)]
Then , by the clock , beat with rotary or electric beater (low speed) an additional
然后 , 经过 这 钟 , 打 和 旋转 或者 电的 击打者 (低的 速度) 一个 额外的
[θri:] [ˈmɪnɪts] .
3 minutes .
3 分钟 .

然后，按照时间，用旋转式或电动搅拌器（低速）再搅拌 3 分钟。

[stɜ:(r)][ɪn] [ˈbrɪndʒ] [raɪnd] , [ˈlemən][raɪnd][ænd; ənd][dʒu:s] .
Stir in orange rind , lemon rind and juice .

搅拌 在 橙子 果皮 , 柠檬 果皮 和 汁 .

拌入橙皮、柠檬皮和柠檬汁。

[ˌeɪ di: ˈdi:][ˈflaʊə(r)][ˈmɪkstʃə(r)] , ⅓ [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , [ˈmɪksɪŋ] [i:tʃ] [əˈdɪf(ə)n] [ʌnˈtɪl] [smu:ð] .
Add flour mixture , ⅓ at a time , mixing each addition until smooth .

添加 面粉 混合物 , ⅓ 在 一个 时间 , 混合 每个 添加 直到 光滑的 .

分三次加入面粉混合物，每次加入三分之一，搅拌至顺滑。

[wen] [ɔ:l][ˈflaʊə(r)][hæz; həz] [bi:n] [ˈædɪd] , [bi:t] [ʌnˈtɪl] [laɪt] [ænd; ənd] [ˈflʌfi] ([əˈbaʊt] ½ [ˈmɪnɪt]) .
When all flour has been added , beat until light and fluffy (about ½ minute) .

什么时候全部 面粉 有 到过 额外 , 打 直到 光 和 蓬松的 (关于 ½ 分钟) .

加入所有面粉后，搅拌至蓬松轻盈（约半分钟）。

[bi:t] [eg] [ˈwaɪts] [ʌnˈtɪl] [stɪf] [ɪˈnʌf] [tu:; tə][stænd][ɪn] [pi:ks] , [bʌt; bət][nɒt][draɪ] ;
Beat egg whites until stiff enough to stand in peaks , but not dry ;

打 蛋 白人 直到 僵硬的 足够的 到 站立 在 高峰 , 但 不是 干燥 ;

将蛋白打发至硬性发泡，但不要打发至干。

[fəʊld] ([baɪ][hænd]) [ˈɪntu:][ˈbætə(r)] .
fold (by hand) into batter .

折叠 (经过 手) 进入 连击 .

用手将其拌入面糊中。

[beɪk] - [ˈmɪnɪts] [ɪn][æ; ən] [ʌnˈɡri:st] , [naɪn] - [ɪntʃ] , [tju:b] [keɪk] [pæn] .
Bake 45 minutes in an ungreased , 9 - inch , tube cake pan .

烤 - 分钟 在 一个 未涂油的 , 9 - 英寸 , 管子 蛋糕 平底锅 .

在未涂油的 9 英寸中空蛋糕模具中烘烤 45 分钟。

[tɜ:n] [keɪk] [pæn][ˈʌpsaɪd] [daʊn] [ɒn][ˈwaɪə(r)][ˈku:lə(r)] .
Turn cake pan upside down on wire cooler .

转动 蛋糕 平底锅 上行 向下 在 金属丝 冷却器 .

将蛋糕模具倒扣在冷却架上。

[ɪf] [keɪk] [hæz; həz][nɒt] [drɒpt] [aʊt][ɒv; əv][pæn] [wen] [kəʊld] , [ˈlu:s(ə)n][frɒm; frəm][saɪdz] [wɪð]
If cake has not dropped out of pan when cold , loosen from sides with
如果 蛋糕 有 不是 掉落 出去 的 平底锅什么时候 寒冷的 , 松开 从 侧面 和
[ˈspætʃələ] .
spatula .
抹刀 .

如果蛋糕冷却后没有从模具中脱模，用抹刀沿模具边缘轻轻划开即可。

[ji:ld] : - [sˈɜ:vɪŋz] . -
YIELD : 12 servings . 10
屈服 : - 份量 . -

份量：12人份。

[ˈdɛvəlz] [fu:d] [keɪk]
DEVIL'S FOOD CAKE
魔鬼的 食物 蛋糕

魔鬼蛋糕

$\frac{2}{3}$ [kʌp] [ˈʃɔ:tnɪŋ]
 $\frac{2}{3}$ cup shortening
 $\frac{2}{3}$ 杯子 缩短

$\frac{2}{3}$ 杯起酥油

$\frac{2}{3}$ [kʌp][ˈʊgə(r)]
 $\frac{2}{3}$ cup sugar
 $\frac{2}{3}$ 杯子 糖

$\frac{2}{3}$ 杯糖

[wʌn] [ˈti:spu:n] [ˈsəʊdə]
1 teaspoon soda
1 茶匙 苏打

1茶匙苏打水

[wʌn] [ˈti:spu:n] [sɔ:lt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn] [ˈti:spu:n] [vəˈnɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

$\frac{2}{3}$ [kʌp] [ˈgræn,mɑ:z] [məˈlæsɪz]
 $\frac{2}{3}$ cup GRANDMA'S MOLASSES
 $\frac{2}{3}$ 杯子 奶奶的 糖蜜

$\frac{2}{3}$ 杯奶奶的糖蜜

[θri:] [skˈweəz] [ˈbɪtə(r)] [ˈtʃɒklət]
3 squares bitter chocolate
3 正方形 苦的 巧克力

3块苦巧克力

[ˌtu:ˈtu:] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

$\frac{3}{4}$ [kʌp][ˈsaʊə(r)][mɪlk]
 $\frac{3}{4}$ cup sour milk
 $\frac{3}{4}$ 杯子 酸的 牛奶

$\frac{3}{4}$ 杯酸奶

1½ [kʌps] [ˈsɪftɪd] [ɪnˈrɪtʃt] [ˈflaʊə(r)]
1½ cups sifted enriched flour
1½ 杯子 筛过的 富含 面粉

1.5 杯过筛的精制面粉

[hi:t] [ˈʌv(ə)n][tu:; tə] 375° [ef] . ([ˈmɒdərət]) .
Heat oven to 375° F . (moderate) .
热 烤箱 到 375° F . (缓和) .

将烤箱预热至 375°F（中等温度）。

[kri:m] [təˈgeðə(r)] [fɜ:st] [faɪv] [ɪnˈɡri:diənts] .
Cream together first five ingredients .
奶油 一起 第一的 五 原料

前五种原料混合搅拌均匀。

[stɜ:(r)][ɪn] [mə'ləsɪz] .
Stir in molasses .
搅拌 在 糖蜜 .

加入糖蜜搅拌。

[melt] [tʃɒklət] [əʊvə(r)][hɒt][ˈwɔ:tə(r)] ; [eɪ di: 'di:][tu:; tə] ['ʃɔ:tnɪŋ] - ['ʃʊgə(r)] , [et 'setərə; ɪt 'setərə] . ,
Melt chocolate over hot water ; add to shortening - sugar , etc . ,
融化 巧克力 超过 热的 水 ; 添加 到 缩短 - 糖 , ETC . ,
[ˈmɪkstʃə(r)] .
mixture .
混合物 .

将巧克力隔水融化；加入起酥油、糖等混合物中。

[bi:t] [ɪn] [egz] .
Beat in eggs .
打 在 鸡蛋 .

打入鸡蛋。

[eɪ di: 'di:][ˈsaʊə(r)][mɪlk] [ɔ:l'tɜ:nətli] [wɪð] [ˈflaʊə(r)] ([ə'baʊt] ⅓ [ɒv; əv] [i:tʃ] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm]) .
Add sour milk alternately with flour (about ⅓ of each at a time) .
添加 酸的 牛奶 交替 和 面粉 (关于 ⅓ 的 每个 在 一个 时间) .

将酸奶和面粉交替加入（每次加入约三分之一的酸奶和三分之一面粉）。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔ:(r)][ʌn'tɪl] [dʌn] [ɪn][tu:'tu:] [wel] - [gri:zd] , ['laɪtli] [ˈflaʊəd] , [raʊnd] , [eit] - [ɪntʃ] ,
Bake 25 minutes or until done in 2 well - greased , lightly floured , round , 8 - inch ,
烤 - 分钟 或者 直到 完毕 在 2 出色地 - 涂油 , 轻轻 撒了面粉 , 圆形的 , 8 - 英寸 ,
[ˈleɪə(r)] [keɪk] [pænz] .
layer cake pans .
层 蛋糕 平底锅 .

在两个涂抹了油脂、撒了少许面粉的圆形 8 英寸分层蛋糕模具中烘烤 25 分钟或直至烤熟。

[ku:l] ; [frɒst][æz; əz][dɪ'zaɪəd] .
Cool ; frost as desired .
凉爽的 ; 霜 作为 想要的 .

冷却后，根据需要进行霜冻。

[ji:ld] : - [s'ɜ:vɪŋz] .
YIELD : 12 servings .
屈服 : - 份量 .

份量：12人份。

[əʊld] [ˈfæ(ə)nd] [fru:t] [keɪk]
OLD FASHIONED FRUIT CAKE
老的 造型 水果 蛋糕

老式水果蛋糕

(['hevi] [wɪð] [fru:t])
(heavy with fruit)
(重的 和 水果)

（富含水果）

2½ [ˈel'bi:'es] .
2½ lbs .
2½ 磅 .

2.5磅

(6¼ [kʌps]) ['reɪzɪnz] , [kʌt][ɪn][hɑ:f]
(6¼ cups) raisins , cut in half
(6¼ 杯子) 葡萄干 , 切 在 一半

（6¼ 杯）葡萄干，切成两半

½ ['el bi:] . (1¼ [kʌps]) ['kændid] ['tʃeriz] , [slaɪst]
½ lb . (1¼ cups) candied cherries , sliced
½ 磅 . (1¼ 杯子) 脯 櫻桃 , 切片
½磅（1¼杯）蜜饯櫻桃，切片

½ ['el bi:] . (1¼ [kʌps]) ['kændid] ['paɪnæp(ə)l] , [slaɪst]
½ lb . (1¼ cups) candied pineapple , sliced
½ 磅 . (1¼ 杯子) 脯 菠蘿 , 切片
½磅（1¼杯）蜜饯菠蘿，切片

½ ['el bi:] .
½ lb .
½ 磅 .
½磅

([tu:'tu:] [kʌps]) [pr'kænz; pr'kɑ:nz] , ['kɔ:slɪ] [tʃɒpt]
(2 cups) pecans , coarsely chopped
(2 杯子) 山核桃 , 粗略地 切碎
(2 杯) 山核桃，粗切

½ ['el bi:] .
½ lb .
½ 磅 .
½磅

([tu:'tu:] [kʌps]) [blɑ:ntʃt] ['ɑ:məndz] , [slaɪst]
(2 cups) blanched almonds , sliced
(2 杯子) 焯水 杏仁 , 切片
(2 杯) 去皮杏仁片

奶奶给妈妈和女儿的食谱(Grandma's Recipes for Mother and Daughter)

第2/4页

$\frac{3}{4}$ [ˈel bi:] .
 $\frac{3}{4}$ **lb** .
 $\frac{3}{4}$ 磅 .

$\frac{3}{4}$ 磅

([ˌtuːˈtuː][kʌps]) [ˈsɪtrən] , [ˈθɪnli] [slaɪst]
($\frac{2}{2}$ **cups**) **citron** , **thinly sliced**
(杯子) 香橼 , 薄薄的 切片

(2 杯) 香橼，切成薄片

$\frac{1}{4}$ [kʌp] [ˈsɪftɪd] [ɪnˈrɪtʃt] [ˈflaʊə(r)]
 $\frac{1}{4}$ **cup sifted enriched flour**
 $\frac{1}{4}$ 杯子 筛过的 富含 面粉

$\frac{1}{4}$ 杯过筛的精制面粉

[juːz][tuː; tə] [ˈtendəraɪz] [fruːt] :
use to tenderize fruit :
使用 到 嫩化 水果 :

用于软化水果：

[wʌn][kʌp] [ˈgræn,mɑːz] [məˈlæsɪz]
 $\frac{1}{1}$ **cup GRANDMA'S MOLASSES**
1 杯子 奶奶的 糖蜜

1 杯奶奶的糖蜜

$\frac{1}{2}$ [kʌp] [ˈwɔːtə(r)]
 $\frac{1}{2}$ **cup water**
 $\frac{1}{2}$ 杯子 水

半杯水

[keɪk] [ˈbætə(r)] :
Cake Batter :
蛋糕 连击 :

蛋糕糊：

[ˌtuːˈtuː][kʌps] [ˈsɪftɪd] [ɪnˈrɪtʃt] [ˈflaʊə(r)]
 $\frac{2}{2}$ **cups sifted enriched flour**
 $\frac{2}{2}$ 杯子 筛过的 富含 面粉

2杯过筛的精制面粉

$\frac{1}{4}$ [ˈtiːspuːn] [ˈsəʊdə]
 $\frac{1}{4}$ **teaspoon soda**
 $\frac{1}{4}$ 茶匙 苏打

$\frac{1}{4}$ 茶匙苏打水

$\frac{1}{2}$ [ˈtiːspuːn] [ˈsɪnəmən]
 $\frac{1}{2}$ **teaspoons cinnamon**
 $\frac{1}{2}$ 茶匙 肉桂

$\frac{1}{2}$ 茶匙肉桂

$\frac{1}{4}$ [ˈtiːspuːn] [ˈnʌtmeg]
 $\frac{1}{4}$ **teaspoons nutmeg**
 $\frac{1}{4}$ 茶匙 肉豆蔻

$\frac{1}{4}$ 茶匙肉豆蔻

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈɔːlspaɪs]
1 teaspoon allspice
1 茶匙 多香果

1茶匙五香粉

½ [ˈtiːspuːn] [kləʊvz]
½ teaspoon cloves
½ 茶匙 丁香

½茶匙丁香

½ [es ˈkjuː] . [ˈbɪtə(r)] [ˈtʃɒklət] , [ˈmeltɪd]
½ sq . bitter chocolate , melted
½ 平方 . 苦的 巧克力 , 融化

半块苦巧克力，融化

[wʌn][kʌp][ˈbʌtə(r)][ɔː(r)][ˌmɑːdʒəˈriːn]
1 cup butter or margarine
1 杯子 黄油 或者 人造黄油

杯黄油或人造黄油

[sɪks] [egz] , [ʌnˈbiːtn]
6 eggs , unbeaten
6 鸡蛋 , 不败

6个未打散的鸡蛋

1¼ [kʌps][ˈʃʊɡə(r)]
1¼ cups sugar
1¼ 杯子 糖

1¼ 杯糖

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

[tuː; tə] [ˈfreʃn] [ænd; ənd] [ˈtendəraɪz] [fruːt] :
To Freshen and Tenderize Fruit :
到 清新 和 嫩化 水果 :

使水果新鲜嫩化：

[hiːt] [məˈlæsɪz] [ænd; ənd][ˈwɔːtə(r)][tuː; tə] [ˈbɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
Heat molasses and water to boiling point .
热 糖蜜 和 水 到 沸腾 观点 .

将糖蜜和水加热至沸腾。

[ˈgrædʒʊəli][stɜː(r)][ɪn][fruːt][ænd; ənd][nʌts][tuː; tə][kəʊt] [iːtʃ] [piːs] [wɪð] [ˈsɪrəp] .
Gradually stir in fruit and nuts to coat each piece with syrup .
逐步地 搅拌 在 水果 和 坚果 到 外套 每个 片 和 糖浆 .

慢慢拌入水果和坚果，使每一块都裹上糖浆。

[ˈsləʊli] [kʊk] [ʌnˈtɪl][ɔːl][ˈlɪkwɪd][ɪz] [əbˈzɔːbd] [baɪ][fruːt] ([əˈbaʊt][faɪv] [ˈmɪnɪts]) .
Slowly cook until all liquid is absorbed by fruit (about 5 minutes) .
缓慢地 厨师 直到 全部 液体 是 吸收 经过 水果 (关于 5 分钟) .

慢火煮至所有液体都被水果吸收（约 5 分钟）。

[stɜː(r)] [ˈkɒnstəntli] .
Stir constantly .
搅拌 不断地 .

不断搅拌。

[pleɪs] [fruːt][ɒn][lɑːdʒ] [ˈplætəz] [tuː; tə] [kəmˈpliːtli] [kuːl] .
Place fruit on large platters to completely cool .
地方 水果 在 大的 拼盘 到 完全地 凉爽的 .

将水果放在大盘子上，使其完全冷却。

[stɜ:(r)] [ə'keɪʒnəli] .
Stir occasionally .
搅拌 偶尔 .

偶尔搅拌一下。

[dʒʌst][bɪ'fɔ:(r)] ['ædɪŋ] [fru:t][tu:; tə] [keɪk] ['bætə(r)] , [mɪks][fru:t] [wɪð] [ðə; ði] ¼ [kʌp]['flaʊə(r)] .
Just before adding fruit to cake batter , mix fruit with the ¼ cup flour .
只是 前 添加 水果 到 蛋糕 连击 , 混合 水果 和 这 ¼ 杯子 面粉 .
在将水果加入蛋糕糊之前，先将水果与 1/4 杯面粉混合。

[tu:; tə][mɪks] [keɪk] : [sɪft] [tə'geðə(r)] ['flaʊə(r)] , ['səʊdə] , [ænd; ənd][s'paɪsɪz] .
To Mix Cake : Sift together flour , soda , and spices .
到 混合 蛋糕 : 筛 一起 面粉 , 苏打 , 和 香料 .
制作蛋糕：将面粉、小苏打和香料一起过筛。

[kri:m] [tə'geðə(r)] ['bʌtə(r)][ɔ:(r)][,maɪdʒə'ri:n] , ['ʃʊɡə(r)] , [ænd; ənd] ['tʃɒklət] .
Cream together butter or margarine , sugar , and chocolate .
奶油 一起 黄油 或者 人造黄油 , 糖 , 和 巧克力 .
将黄油或人造黄油、糖和巧克力搅打均匀。

[bi:t] [ɪn][θri:] [egz] .
Beat in 3 eggs .
打 在 3 鸡蛋 .

打入3个鸡蛋。

[stɜ:(r)][ɪn] ½ [kʌp]['flaʊə(r)]['mɪkstʃə(r)] ; [bi:t] [ɪn] [rɪ'meɪnɪŋ] [θri:] [egz] .
Stir in ½ cup flour mixture ; beat in remaining 3 eggs .
搅拌 在 ½ 杯子 面粉 混合物 ; 打 在 其余的 3 鸡蛋 .
拌入 ½ 杯面粉混合物；打入剩余的 3 个鸡蛋。

[,eɪ di: 'di:] [rɪ'meɪnɪŋ] [draɪ] [ɪn'gri:diənts] [ɔ:'l'tɜ:nətli] [wɪð] [mɪlk] .
Add remaining dry ingredients alternately with milk .
添加 其余的 干燥 原料 交替 和 牛奶 .
剩余的干料与牛奶交替加入。

[stɜ:(r)][ɪn] ['freʃənd] [fru:t] .
Stir in freshened fruit .
搅拌 在 清新 水果 .
拌入新鲜水果。

[laɪn] ['bɒtəms] [ænd; ənd][saɪdz][ɒv; əv][,tu:'tu:] [gri:zd] , [tju:b] [keɪk] [pænz] , (['meɪʒərɪŋ] [eɪt] ['ɪntʃɪz]
Line bottoms and sides of 2 greased , tube cake pans , (measuring 8 inches
线 底部 和 侧面 的 2 涂油 , 管子 蛋糕 平底锅 , (测量 8 英寸
[ə'krɒs] ['bɒtəm]) .
across bottom) .
穿过 底部) .
在两个抹了油的中空蛋糕模具（底部直径为 8 英寸）的底部和侧面铺上纸巾。

[gri:s] ['peɪpə(r)] [wel] .
Grease paper well .
润滑脂 纸 出色地 .

在纸上抹上油脂。

[pɔ:(r)]['bætə(r)]['ɪntu:][pænz] .
Pour batter into pans .
倒 连击 进入 平底锅 .

将面糊倒入烤盘。

[beɪk] [θri:] ['aʊəz] [ɪn] ['veri] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] (275° [ef] .) , ['ki:pɪŋ] [ə; eɪ] [lɑ:dʒ] ,
Bake 3 hours in very slow oven (275° F .) , keeping a large ,
烤 3 小时 在 非常 慢的 烤箱 (275° F .) , 保持 一个 大的 ,
用低温烤箱（275°F）烘烤3小时，保持大块食材新鲜。

[flæt][pæn][ɒv; əv][hɒt][ˈwɔ:tə(r)][ɒn][ræk] [ʌndəˈni:θ] [keɪks][tu:; tə][prɪˈvent][ðem; ðəm][frɒm; frəm]
flat pan of hot water on rack underneath cakes to prevent them from
平坦的平底锅 的 热的 水 在 架子 下 蛋糕 到 防止 他们 从
[ˈbeɪkɪŋ][tu:] [draɪ] .
baking too dry .
烘烤 也 干燥 .

在蛋糕烤架下放一盘热水，防止蛋糕烤得太干。

[tɜ:n] [keɪks] [aʊt][ɒn][ˈwaɪə(r)][ˈku:lə(r)] ; [rɪˈmu:v] [braʊn] [ˈpeɪpə(r)] .
Turn cakes out on wire cooler ; remove brown paper .
转动 蛋糕 出去 在 金属丝 冷却器 ; 消除 棕色的 纸 .

将蛋糕倒扣在冷却架上；撕掉牛皮纸。

[stɔ:(r)][ɪn] [ˈtaɪtli] [kləʊzd][tɪn][bɒks] [wen] [kəʊld] .
Store in tightly closed tin box when cold .
店铺 在 紧紧 关闭 锡 盒子 什么时候 寒冷的 .

冷藏后存放于密封的铁盒中。

[ji:lɪd] : [eit] [paʊndz] . -
YIELD : 8 pounds . 11
屈服 : 8 磅 . -

产量：8磅11盎司

[ˈtɒpɪŋz] • [ˈfrɒstɪŋ] • [ˈsɔ:sɪz]
TOPPINGS • FROSTINGS • SAUCES
配料 • 糖霜 • 酱汁

配料 · 糖霜 · 酱汁

[əʊld] [ˈɪŋɡlɪʃ] [hɑ:d] [sɔ:s]
OLD ENGLISH HARD SAUCE
老的 英语 难的 酱

老式英式硬酱

$\frac{1}{3}$ [kʌp] [ˈbʌtə(r)][ɔ:(r)][ˌmɑ:dʒəˈri:n]
 $\frac{1}{3}$ cup butter or margarine
 $\frac{1}{3}$ 杯子 黄油 或者 人造黄油

$\frac{1}{3}$ 杯黄油或人造黄油

$\frac{2}{4}$ [kʌps] [ˈsɪftɪd] [kənˈfekʃənəz] - [ˈʃʊɡə(r)]
 $\frac{2}{4}$ cups sifted confectioners ' sugar
 $\frac{2}{4}$ 杯子 筛过的 糖果商 - 糖

$\frac{2}{4}$ 杯过筛糖粉

[wʌn] [ˈteɪblspu:n] [mɪlk]
1 tablespoon milk
1 汤匙 牛奶

1汤匙牛奶

[tu:'tu:] [ˈteɪbəlˌspu:nz] [ˈgræn,mɑ:z] [məˈlæsɪz]
2 tablespoons GRANDMA'S MOLASSES
2 汤匙 奶奶的 糖蜜

2汤匙奶奶的糖蜜

[wʌn] [ˈti:spu:n] [ˈfleɪvərɪŋ] [ɔ:(r)] $\frac{1}{2}$ [ˈti:spu:n] [ˈɡreɪtɪd] [ˈbrɪndʒ] [raɪnd]
1 teaspoon flavoring or $\frac{1}{2}$ teaspoon grated orange rind
1 茶匙 调味 或者 $\frac{1}{2}$ 茶匙 磨碎的 橙子 果皮

1茶匙调味料或 $\frac{1}{2}$ 茶匙橙皮屑

[kri:m] [ˈbʌtə(r)][ɔ:(r)][ˌmɑ:dʒəˈri:n] [ʌnˈtɪl] [ˈflʌfi] .
Cream butter or margarine until fluffy .
奶油 黄油 或者 人造黄油 直到 蓬松的 .

将黄油或人造黄油搅打至蓬松。

[,eɪ diː ˈdiː] [kənˈfekʃənəz] - [ˈʃʊɡə(r)] [ɔːlˈtɜːnətli] [wɪð] [mɪlk][ænd; ənd] [məˈlæsɪz] .
Add confectioners' sugar alternately with milk and molasses .
添加 糖果商 糖 交替 和 牛奶 和 糖蜜 .

将糖粉与牛奶和糖蜜交替加入。

[,eɪ diː ˈdiː] [ˈfleɪvərɪŋ] [ɔː(r)] [ˈbrɪndʒ] [raɪnd] .
Add flavoring or orange rind .
添加 调味 或者 橙子 果皮 .

加入调味料或橙皮。

[ˈjiːld] :
YIELD :
屈服 :

屈服:

1⅔ [kʌps] [hɑːd] [sɔːs] .
1⅔ cups hard sauce .
1⅔ 杯子 难的 酱 .

1⅔ 杯硬酱。

[məˈlæsɪz] [wɪpt] [kriːm]
MOLASSES WHIPPED CREAM
糖蜜 鞭打 奶油

糖蜜鲜奶油

½ [kʌp] [ˈhevi] [kriːm]
½ cup heavy cream
½ 杯子 重的 奶油

半杯浓奶油

[wʌŋ] [ˈteɪblspuːn] [ˈgræn,mɑːz] [məˈlæsɪz]
1 tablespoon GRANDMA'S MOLASSES
1 汤匙 奶奶的 糖蜜

1汤匙奶奶的糖蜜

½ [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə] [ɔː(r)][rʌm][ˈekstrækt; ɪkˈstrækt]
½ teaspoon vanilla or rum extract
½ 茶匙 香草 或者 朗姆酒 提炼

½茶匙香草精或朗姆酒香精

[wɪp] [kriːm] [ʌnˈtɪl][ˈɔːlməʊst] [stɪf] .
Whip cream until almost stiff .
鞭 奶油 直到 几乎 僵硬的 .

将奶油打发至接近硬性发泡。

[,eɪ diː ˈdiː] [məˈlæsɪz] [ænd; ənd] [ˈfleɪvərɪŋ] .
Add molasses and flavoring .
添加 糖蜜 和 调味 .

加入糖蜜和调味料。

[biːt] [ʌnˈtɪl] [stɪf] .
Beat until stiff .
打 直到 僵硬的 .

打发至硬挺。

[sɜːv] [ˈəʊvə(r)][hɒt] [ˈdʒɪndʒəbred] [ɔː(r)][spɑɪs] [keɪk] .
Serve over hot gingerbread or spice cake .
服务 超过 热的 姜饼 或者 香料 蛋糕 .

淋在热姜饼或香料蛋糕上即可。

[ˈjiːld] : [sɪks] [sˈɜːvɪŋz] .
YIELD : **6 servings** .
屈服 : 6 份量 .

份量：6人份。

[mə'ləsɪz] [ˈbʌtə(r)] [ˈfrɒstɪŋ]
MOLASSES BUTTER FROSTING
糖蜜 黄油 糖霜

糖蜜奶油糖霜

⅓ [kʌp] [ˈbʌtə(r)] [ɔː(r)] [ˌmɑːdʒə'riːn]
⅓ cup butter or margarine
⅓ 杯子 黄油 或者 人造黄油

⅓ 杯黄油或人造黄油

[θriː] [kʌps] [ˈsɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - [ˈʃʊɡə(r)]
3 cups sifted confectioners' sugar
3 杯子 筛过的 糖果商 - 糖

3杯过筛的糖粉

[wʌn] [eg] [waɪt] , [ʌn'biːtn]
1 egg white , unbeaten
1 蛋 白色的 , 不败

1个未打发的蛋清

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [və'niːlə] , [ˈlemən] , [ɔː(r)] [rʌm] [ˈekstrækt; ɪk'strækt]
1 teaspoon vanilla , lemon , or rum extract
1 茶匙 香草 , 柠檬 , 或者 朗姆酒 提炼

1茶匙香草、柠檬或朗姆酒提取物

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈgræn,mɑːz] [mə'ləsɪz]
1 tablespoon GRANDMA'S MOLASSES
1 汤匙 奶奶的 糖蜜

1汤匙奶奶的糖蜜

[ˌtuː'tuː] [ˈteɪbəl,spuːnz] [mɪlk]
2 tablespoons milk
2 汤匙 牛奶

2汤匙牛奶

[kriːm] [ˈbʌtə(r)] [ɔː(r)] [ˌmɑːdʒə'riːn] [ʌn'tɪl] [ˈflʌfi] .
Cream butter or margarine until fluffy .
奶油 黄油 或者 人造黄油 直到 蓬松的 .

将黄油或人造黄油搅打至蓬松。

[ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kʌp] [kən'fekʃənəz] - [ˈʃʊɡə(r)] , [eg] [waɪt] , [ænd; ənd] [ˈfleɪvərɪŋ] .
Add 1 cup confectioners' sugar , egg white , and flavoring .
添加 1 杯子 糖果商 - 糖 , 蛋 白色的 , 和 调味 .

加入1杯糖粉、蛋清和调味料。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] [kən'fekʃənəz] - [ˈʃʊɡə(r)] [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] [mə'ləsɪz] [ænd; ənd] [mɪlk] .
Add the remaining confectioners' sugar alternately with molasses and milk .
添加 这 其余的 糖果商 - 糖 交替 和 糖蜜 和 牛奶 .

将剩余的糖粉与糖蜜和牛奶交替加入。

[mɪks] [ˈθʌrəli] .
Mix thoroughly .
混合 彻底 .

充分搅拌。

[spred] [ɒn][tɒps][ænd; ənd][saidz][ɒv; əv] [tu:] [eit] - [Intʃ] ['leɪəz] [ɔ:(r)][ɒn][tɒps][ɒv; əv] [tu:] [naɪn] - [Intʃ]
Spread on tops and sides of two 8 - inch layers or on tops of two 9 - inch
传播 在 最高额 和 侧面 的 二 8 - 英寸 层 或者 在 最高额 的 二 9 - 英寸
[ˈleɪə(r)] [keɪks] .
layer cakes .
层 蛋糕 .

涂抹在两个 8 英寸蛋糕层的顶部和侧面，或者涂抹在两个 9 英寸蛋糕层的顶部。

[ˈtʃɒklət] ['frɒstɪŋ] : [eɪ di: 'di:] [θri:] ['teɪbəlspu:nz] ['kəʊkəʊ][ɔ:(r)][wʌn][skweə(r)][ˈbɪtə(r)] [ˈtʃɒklət] ,
Chocolate Frosting : Add 3 tablespoons cocoa or 1 square bitter chocolate ,
巧克力 糖霜 : 添加 3 汤匙 可可 或者 1 正方形 苦的 巧克力 ,
[ˈmeltɪd] .
melted .
融化 .

巧克力糖霜：加入 3 汤匙可可粉或 1 块融化的苦巧克力。

[ə'mɪt] ['fleɪvərɪŋ] .
Omit flavoring .
忽略 调味 .

不加调味料。

[mə'læsiːz] ['mɒkə] ['frɒstɪŋ] : [rɪ'pleɪs] [mɪlk] [wɪð] [tu:'tu:] ['teɪbəlspu:nz] [kəʊld] , ['dʌb(ə)l] - [streŋθ]
Molasses Mocha Frosting : Replace milk with 2 tablespoons cold , double - strength
糖蜜 摩卡 糖霜 : 代替 牛奶 和 2 汤匙 寒冷的 , 双倍的 - 力量
[ˈkɒfi] .
coffee .
咖啡 .

糖蜜摩卡糖霜：用 2 汤匙冷的双倍浓缩咖啡代替牛奶。

[ə'mɪt] ['fleɪvərɪŋ] .
Omit flavoring .
忽略 调味 .

不加调味料。

[ˈbrɪndʒ] ['frɒstɪŋ] : [ə'mɪt] ['fleɪvərɪŋ] [ænd; ənd][mɪlk] .
Orange Frosting : Omit flavoring and milk .
橙子 糖霜 : 忽略 调味 和 牛奶 .

橙味糖霜：省略香料和牛奶。

[eɪ di: 'di:][tu:'tu:] ['teɪbəlspu:nz] [ˈbrɪndʒ] [dʒu:s] , [wʌn] [ˈti:spu:n] ['greɪtɪd] [ˈbrɪndʒ] [raɪnd] , [ænd; ənd] ½
Add 2 tablespoons orange juice , 1 teaspoon grated orange rind , and ½
添加 2 汤匙 橙子 汁 , 1 茶匙 磨碎的 橙子 果皮 , 和 ½
[ˈti:spu:n] ['greɪtɪd] ['lemən][raɪnd] .
teaspoon grated lemon rind .
茶匙 磨碎的 柠檬 果皮 .

加入 2 汤匙橙汁、1 茶匙橙皮屑和 ½ 茶匙柠檬皮屑。

[bɔɪld] ['tæfi] ['frɒstɪŋ]
BOILED TAFFY FROSTING
煮沸 太妃糖 糖霜

煮太妃糖糖霜

[tu:'tu:] [kʌps] [ˈʃʊɡə(r)]
2 cups sugar
2 杯子 糖

2杯糖

½ [kʌp] [ˈwɔ:tə(r)]
½ cup water
½ 杯子 水

半杯水

¼ [kʌp] ['græŋ,mɑ:z] [mə'læsɪz]
¼ **cup GRANDMA'S MOLASSES**
¼ 杯子 奶奶的 糖蜜

¼ 杯奶奶的糖蜜

- / - ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
1 / 16 **teaspoon salt**
- / - 茶匙 盐

1/1/4茶匙盐

[tu:'tu:] [eg] ['warts] , ['bi:t(ə)n]
2 **egg whites , beaten**
2 蛋 白人 , 被打败

2个蛋清，打散

[wʌŋ] ['ti:spu:n] ['fleɪvərɪŋ]
1 **teaspoon flavoring**
1 茶匙 调味

1茶匙调味料

['θʌrəli] [mɪks][fɜ:st][fɔ:(r)] [ɪn'gri:diənts] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔ:spən] .
Thoroughly mix first four ingredients in a saucepan .
彻底 混合 第一的 四 原料 在 一个 平底锅 .

将前四种原料在平底锅中充分混合。

[kʊk] , [wɪ'ðəʊt] ['stɜ:rɪŋ] , [tu:; tə][fɜ:m] - [bɔ:l][stɛɪdʒ] (245° [ef] .) .
Cook , without stirring , to firm - ball stage (245° F .) .
厨师 , 没有 搅拌 , 到 公司 - 球 阶段 (245° F .) .

煮至硬球阶段（245°F），无需搅拌。

['grædʒuəli] [bi:t] [hɒt] ['sɪrəp] [ɪntu:] [eg] ['warts] , ['bi:t(ə)n] [stɪf] [bʌt; bæt][nɒt][draɪ] .
Gradually beat hot syrup into egg whites , beaten stiff but not dry .
逐步地 打 热的 糖浆 进入 蛋 白人 , 被打败 僵硬的 但 不是 干燥 .

将热糖浆逐渐倒入打发至硬性发泡但不要打干的蛋白中。

[kən'tɪnju:] ['bi:tɪŋ] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)][stændz][ɪn] [haɪ] [pi:ks] .
Continue beating until mixture stands in high peaks .
继续 殴打 直到 混合物 站立 在 高的 高峰 .

继续搅拌至混合物形成高耸的尖峰。

[bi:t] [ɪn] ['fleɪvərɪŋ] .
Beat in flavoring .
打 在 调味 .

加入调味料搅拌均匀。

([ɪf] ['frɒstɪŋ] ['hɑ:d(ə)n] [brɪ'fɔ:(r)] ['spredɪŋ] , [bi:t] [ɪn][ə; eɪ] [fju:] [drɒps][ɒv; əv][hɒt]['wɔ:tə(r)]) .
(**If frosting hardens before spreading , beat in a few drops of hot water .**) .
(如果 糖霜 硬化 前 传播 , 打 在 一个 很少 滴 的 热的 水) .

（如果糖霜在涂抹前变硬，可以加入几滴热水搅拌。）

[spred] [ɒn][tɒps][ænd; ənd][saɪdz][ɒv; əv] [tu:] [naɪn] - [ɪnt] ['leɪəz] [ɔ:(r)][ɒn][tɒps][ɒv; əv][tu:'tu:]['dʌz(ə)n]
Spread on tops and sides of two 9 - inch layers or on tops of 2 dozen
传播 在 最高额 和 侧面 的 二 9 - 英寸 层 或者 在 最高额 的 2 打

[kʌp] [keɪks] . -
cup cakes . 12
杯子 蛋糕 . -

涂抹在两个9英寸蛋糕层的顶部和侧面，或涂抹在两打纸杯蛋糕的顶部。¹²

[bə'nɑ:nə] [wɪp] ['tɒpɪŋ]
BANANA WHIP TOPPING
香蕉 鞭 配料

香蕉鲜奶油浇头

[wʌn] [eg] [waɪt] , [ʌn'bi:tŋ]
1 egg white , unbeaten
1 蛋 白色的 , 不败

1个未打发的蛋清

[tu:'tu:] [lɑ:dʒ] [raɪp][bə'nɑ:nəz]
2 large ripe bananas
2 大的 成熟 香蕉

2根又大又熟的香蕉

[tu:'tu:] ['teɪbəl,spu:nz] ['ʃʊgə(r)]
2 tablespoons sugar
2 汤匙 糖

2汤匙糖

⅓ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
⅓ teaspoon salt
⅓ 茶匙 盐

⅓茶匙盐

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['græn,mɑ:z] [mə'læsɪz]
1 tablespoon GRANDMA'S MOLASSES
1 汤匙 奶奶的 糖蜜

1汤匙奶奶的糖蜜

[pleɪs] [ɔ:l] [ɪn'gri:diənts] [ɪn][ə; eɪ] [smɔ:l] - ['bɒtəm] ['mɪksɪŋ] [bəʊl] .
Place all ingredients in a small - bottom mixing bowl .
地方 全部 原料 在 一个 小的 - 底部 混合 碗 .

将所有食材放入一个底部较小的搅拌碗中。

[bi:t] ['vɪgərəsli] [wɪð] [æn; ən] [ɪ'lektrɪk] [ɔ:(r)][rəʊtəri]['bi:tə(r)] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)][ɪz] [laɪt] [ænd; ənd] ['flʌfi] .
Beat vigorously with an electric or rotary beater until mixture is light and fluffy .
打 大力 和 一个 电的 或者 旋转 击打者 直到 混合物 是 光 和 蓬松的 .

用电动或旋转式搅拌器用力搅拌，直到混合物变得轻盈蓬松。

[sɜ:v] [æt; ət][wʌns]['əʊvə(r)] [sk'weəz] [ɒv; əv][hɒt] ['dʒɪndʒəbred] [ɔ:(r)] [keɪk] .
Serve at once over squares of hot gingerbread or cake .
服务 在 一次 超过 正方形 的 热的 姜饼 或者 蛋糕 .

趁热淋在姜饼或蛋糕块上即可食用。

[ji:ld] : [eɪt][tu:; tə] - [s'ɜ:vɪŋz] .
YIELD : 8 to 10 servings .
屈服 : 8 到 - 份量 .

份量：8至10人份。

[braʊn] ['bʌtə(r)] ['frɒstɪŋ]
BROWNED BUTTER FROSTING
棕色 黄油 糖霜

焦香黄油糖霜

⅓ [kʌp] ['bʌtə(r)][ɔ:(r)][,mɑ:dʒə'ri:n]
⅓ cup butter or margarine
⅓ 杯子 黄油 或者 人造黄油

⅓ 杯黄油或人造黄油

[θri:] [kʌps] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)]
3 cups sifted confectioners ' sugar
3 杯子 筛过的 糖果商 - 糖

3杯过筛的糖粉

[fɔ:r][tu:; tə][faɪv] ['teɪbəl,spu:nz] [laɪt] [kri:m] [ɔ:(r)][ʌndaɪ'lu:tɪd; ʌndaɪ'lju:tɪd] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]
4 to 5 tablespoons light cream or undiluted evaporated milk
4 到 5 汤匙 光 奶油 或者 未稀释的 蒸发 牛奶

4至5汤匙淡奶油或未稀释的淡炼乳

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['græn,mɑ:z] [mə'læsɪz]
1 tablespoon GRANDMA'S MOLASSES
1 汤匙 奶奶的 糖蜜

1汤匙奶奶的糖蜜

[braʊn] ['bʌtə(r)][ɔ:(r)][,mɑ:dʒə'ri:n][ɪn][ə; eɪ] ['sɔ:spən] .
Brown butter or margarine in a saucepan .
棕色的 黄油 或者 人造黄油 在 一个 平底锅 .

在平底锅中将黄油或人造黄油融化成棕色。

[eɪ di: 'di:] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊgə(r)] [ɔ:ltɜ:nətli] [wɪð] [kri:m] [ɔ:(r)] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk][ænd; ənd] [mə'læsɪz]
Add confectioners ' sugar alternately with cream or evaporated milk and molasses
添加 糖果商 - 糖 交替 和 奶油 或者 蒸发 牛奶 和 糖蜜
.
.
.

将糖粉与奶油或淡奶和糖蜜交替加入。

[sprɛd] ['əʊvə(r)][tɒps][ænd; ənd][saɪdz][ɒv; əv] [tu:] [eɪt] - [ɪntʃ] ['leɪə(r)] [keɪks] .
Spread over tops and sides of two 8 - inch layer cakes .
传播 超过 最高额 和 侧面 的 二 8 - 英寸 层 蛋糕 .

涂抹在两个 8 英寸多层蛋糕的顶部和侧面。

['reɪzn] ['fɪlɪŋ]
RAISIN FILLING
葡萄干 填充

葡萄干馅

1½ [kʌps] ['si:dləs] ['reɪznɪz] , [tʃɒpt]
1½ cups seedless raisins , chopped
1½ 杯子 无籽 葡萄干 , 切碎

1.5 杯无籽葡萄干，切碎

¾ [kʌp]['wɔ:tə(r)]
¾ cup water
¾ 杯子 水

¾ 杯水

¼ [kʌp] ['græn,mɑ:z] [mə'læsɪz]
¼ cup GRANDMA'S MOLASSES
¼ 杯子 奶奶的 糖蜜

¼ 杯奶奶的糖蜜

[,tu:'tu:] ['teɪbəl,spu:nz] ['kɔ:nstɑ:tʃ]
2 tablespoons cornstarch
2 汤匙 玉米淀粉

2汤匙玉米淀粉

½ ['ti:spu:n] ['sɪnəməŋ]
½ teaspoon cinnamon
½ 茶匙 肉桂

½茶匙肉桂

¼ ['ti:spu:n] [kləʊvz]
¼ teaspoon cloves
¼ 茶匙 丁香

¼茶匙丁香

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['bʌtə(r)][ɔ:(r)][,mɑ:dʒə'ri:n]
1 tablespoon butter or margarine
1 汤匙 黄油 或者 人造黄油

1汤匙黄油或人造黄油

$\frac{1}{2}$ [ˈtiːspuːn] [ˈgreɪtɪd] [ˈlemən] [raɪnd]
 $\frac{1}{2}$ teaspoon grated lemon rind
 $\frac{1}{2}$ 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

$\frac{1}{2}$ 茶匙磨碎的柠檬皮

[graɪnd][ˈreɪzɪnz][ɪn] [fuːd] [ˈtʃɒpə(r)] [twɑɪs] , [ˈjuːzɪŋ] [ˈkɔːrsɪst] [bleɪd] .
Grind raisins in food chopper twice , using coarsest blade .
研磨 葡萄干 在 食物 直升机 两次 , 使用 最粗糙 刀刃 .

用食物切碎机，用最粗的刀片将葡萄干切碎两次。

[eɪ dɪː ˈdiː][ˈwɔːtə(r)] , [məˈlæsɪz] , [ˈkɔːnstɑːtɪ] , [ænd; ənd][sˈpaɪsɪz] .
Add water , molasses , cornstarch , and spices .
添加 水 , 糖蜜 , 玉米淀粉 , 和 香料 .

加入水、糖蜜、玉米淀粉和香料。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[kʊk] [ʌnˈtɪl][ˈmɪkstʃə(r)][ɪz] [θɪk] [ænd; ənd][klɪə(r)] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈkɒnstəntli] .
Cook until mixture is thick and clear , stirring constantly .
厨师 直到 混合物 是 厚的 和 清除 , 搅拌 不断地 .

不断搅拌，直至混合物变得浓稠透明。

[stɜː(r)][ɪn][ˈbʌtə(r)][ɔː(r)][ˌmɑːdʒəˈriːn][ænd; ənd][ˈlemən] [raɪnd] .
Stir in butter or margarine and lemon rind .
搅拌 在 黄油 或者 人造黄油 和 柠檬 果皮 .

拌入黄油或人造黄油和柠檬皮。

[spred] [brɪˈtwiːn] [tuː] [naɪn] - [ɪntʃ] [ˈleɪəz] [ɔː(r)][bʌn][tɒps][bʌv; əv] [tuː] [eɪt] - [ɪntʃ] [ˈleɪə(r)] [keɪks] .
Spread between two 9 - inch layers or on tops of two 8 - inch layer cakes .
传播 之间 二 9 - 英寸 层 或者 在 最高额 的 二 8 - 英寸 层 蛋糕 .

涂抹在两个 9 英寸蛋糕层之间，或者涂抹在两个 8 英寸蛋糕层顶部。

[ˈkʊkɪz]
COOKIES
曲奇饼

曲奇饼

[məˈlæsɪz] [ˈəʊtmɪːl] [ˈkʊkɪz]
MOLASSES OATMEAL COOKIES
糖蜜 麦片 曲奇饼

糖蜜燕麦饼干

[wʌn][kʌp] [ˈsɪftɪd] [ɪnˈrɪtʃt] [ˈflaʊə(r)]
1 cup sifted enriched flour
1 杯子 筛过的 富含 面粉

杯过筛的精制面粉

$\frac{1}{4}$ [ˈtiːspuːn] [ˈsəʊdə]
 $\frac{1}{4}$ teaspoon soda
 $\frac{1}{4}$ 茶匙 苏打

$\frac{1}{4}$ 茶匙苏打水

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

$1\frac{1}{2}$ [ˈtiːspuːn] [ˈdʌb(ə)l] - [ˈæktɪŋ] [ɔː(r)][tuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [kriːm] [bʌv; əv][ˈtɑːtə(r)] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)]
 $1\frac{1}{2}$ teaspoons double - acting or 2 teaspoons cream of tartar baking powder
 $1\frac{1}{2}$ 茶匙 双倍的 - 表演 或者 2 茶匙 奶油 的 鞣鞣 烘烤 粉末

$1\frac{1}{2}$ 茶匙双效泡打粉或2茶匙塔塔粉

[wʌn] ['ti:spu:n] ['dʒɪndʒə(r)]
1 teaspoon ginger
1 茶匙 姜

1茶匙姜

[wʌn] ['ti:spu:n] ['sɪnəmən]
1 teaspoon cinnamon
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

½ ['ti:spu:n] ['nʌtmeg]
½ teaspoon nutmeg
½ 茶匙 肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

[tu:'tu:] [kʌps] [ʌn'kʊkt] [kwɪk] [əʊts]
2 cups uncooked quick oats
2 杯子 生 快的 燕麦

杯未煮熟的快熟燕麦片

½ [kʌp] ['ʃɔ:tnɪŋ]
½ cup shortening
½ 杯子 缩短

半杯起酥油

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

½ [kʌp] ['græn,mɑ:z] [mə'læsɪz]
½ cup GRANDMA'S MOLASSES
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

[wʌn] ['ti:spu:n] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[wʌn] ['ti:spu:n] ['greɪtɪd] ['ɒrɪndʒ] [raɪnd]
1 teaspoon grated orange rind
1 茶匙 磨碎的 橙子 果皮

1茶匙磨碎的橙皮

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[tu:'tu:] ['teɪbəlspu:nz] [mɪlk]
2 tablespoons milk
2 汤匙 牛奶

2汤匙牛奶

½ [kʌp] ['reɪzɪnz]
½ cup raisins
½ 杯子 葡萄干

半杯葡萄干

½ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts]
½ cup chopped nuts
½ 杯子 切碎 坚果

半杯碎坚果

[hi:t] [ˈʌv(ə)n][tu:; tə] 375° [ef] . ([ˈmɒdəɾət]) .
Heat oven to 375° F . (moderate) .
热 烤箱 到 375° F . (缓和) .
将烤箱预热至 375°F（中等温度）。

[sɪft] [təˈgeðə(r)] [fɜ:st][ˈsev(ə)n] [ɪnˈɡri:diənts] ; [mɪks] [wɪð] [kwɪk] [əʊts] .
Sift together first seven ingredients ; mix with quick oats .
筛 一起 第一的 七 原料 ; 混合 和 快的 燕麦 .
将前七种原料一起过筛；与快熟燕麦片混合。

[kri:m] [ˈɔ:tnɪŋ] [ænd; ənd][ˈʊgə(r)] .
Cream shortening and sugar .
奶油 缩短 和 糖 .
奶油、起酥油和糖。

[ˌeɪ di: ˈdi:] [məˈlæsɪz] , [vəˈnɪlə] , [ænd; ənd] [ˈbrɪndʒ] [raɪnd] .
Add molasses , vanilla , and orange rind .
添加 糖蜜 , 香草 , 和 橙子 果皮 .
加入糖蜜、香草精和橙皮。

[bi:t] [ɪn] [eg] .
Beat in egg .
打 在 蛋 .
打入鸡蛋。

[ˌeɪ di: ˈdi:][mɪlk] , [ˈreɪzɪnz] , [ænd; ənd] [nʌts] .
Add milk , raisins , and nuts .
添加 牛奶 , 葡萄干 , 和 坚果 .
加入牛奶、葡萄干和坚果。

[stɜ:(r)][ɪn][ˈflaʊə(r)][ˈmɪkstʃə(r)] .
Stir in flour mixture .
搅拌 在 面粉 混合物 .
拌入面粉混合物。

[drɒp][frɒm; frəm] [ˈti:spu:n] [ˈɒntə] [ɡri:zd] [ˈkʊki] [ʃi:ts] .
Drop from teaspoon onto greased cooky sheets .
降低 从 茶匙 到 涂油 饼干 纸张 .
用茶匙将面糊滴到涂了油的烤盘上。

[beɪk] - [ˈmɪnɪts] [ɔ:(r)][ʌnˈtɪl] [ˈkʊkɪz] [hæv; həv] [ˈlaɪtli] [braʊn] .
Bake 12 minutes or until cookies have lightly browned .
烤 - 分钟 或者 直到 曲奇饼 有 轻轻 棕色 .
烘烤 12 分钟或直至饼干呈浅棕色。

[ku:l] .
Cool .
凉爽的 .
凉爽的。

[stɔ:(r)][ɪn] [ˈtaɪtli] [kləʊzd] [tɪn][bɒks] .
Store in tightly closed tin box .
店铺 在 紧紧 关闭 锡 盒子 .
存放于密封的铁盒中。

[ˈji:ld] : [fɔ:(r)][ˈdʌz(ə)n] [ˈkʊkɪz] . -
YIELD : 4 dozen cookies . 13
屈服 : 4 打 曲奇饼 . -
产量：4打饼干。13

[əʊld] [ˈfæʃ(ə)nd] [sɒft] [məˈlæsɪz] [ˈkʊkɪz]
OLD FASHIONED SOFT MOLASSES COOKIES
老的 造型 柔软的 糖蜜 曲奇饼
老式软糖蜜饼干

[fɔːr][kʌps][ˈsɪftɪd][ɪnˈrɪtʃt][ˈflaʊə(r)]
4 cups sifted enriched flour
4 杯子 筛过的 富含 面粉

4杯过筛的精制面粉

1½ [ˈtiːspuːn][sɔːlt]
1½ teaspoons salt
1½ 茶匙 盐

1.5茶匙盐

[tuːˈtuː][ˈtiːspuːn][ˈsəʊdə]
2 teaspoons soda
2 茶匙 苏打

2茶匙苏打水

[tuːˈtuː][ˈtiːspuːn][ˈsɪnəməŋ]
2 teaspoons cinnamon
2 茶匙 肉桂

2茶匙肉桂

[tuːˈtuː][ˈtiːspuːn][ˈdʒɪndʒə(r)]
2 teaspoons ginger
2 茶匙 姜

2茶匙姜

½ [ˈtiːspuːn][kləʊvz]
½ teaspoon cloves
½ 茶匙 丁香

½茶匙丁香

[wʌŋ][kʌp][ˈʃɔːtnɪŋ]
1 cup shortening
1 杯子 缩短

杯起酥油

1½ [kʌps][ˈgræn,mɑːz][məˈlæsɪz]
1½ cups GRANDMA'S MOLASSES
1½ 杯子 奶奶的 糖蜜

1.5 杯奶奶的糖蜜

¼ [kʌp][ˈʃʊgə(r)]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

[wʌŋ][eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[hiːt][ˈʌv(ə)n][tuː; tə] 350° [ef] . ([ˈmɒdərət]) .
Heat oven to 350° F . (moderate) .
热 烤箱 到 350° F . (缓和) .

将烤箱预热至 350°F（中等温度）。

[sɪft][təˈgeðə(r)][fɜːst][sɪks][ɪnˈɡriːdiənts] .
Sift together first six ingredients .
筛 一起 第一的 六 原料 .

将前六种原料一起过筛。

[melt][ˈʃɔːtnɪŋ][ɪn][ˈsɔːspən][lɑːdʒ][ɪˈnʌf][fɔː(r); fə(r)][ˈmɪksɪŋ][ˈkʊkɪz] .
Melt shortening in saucepan large enough for mixing cookies .
融化 缩短 在 平底锅 大的 足够的 为了 混合 曲奇饼 .

在足够大的平底锅中融化起酥油，以便搅拌饼干。

[stɜ:(r)][ɪn] [mə'ləsɪz] [ænd; ənd][ˈʊgə(r)] .
Stir in molasses and sugar .
搅拌 在 糖蜜 和 糖 .

加入糖蜜和白砂糖。

[ku:l] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[bi:t] [ɪn] [eg] .
Beat in egg .
打 在 蛋 .

打入鸡蛋。

[ˈgrædʒuəli][,eɪ di: 'di:][ˈflaʊə(r)][ˈmɪkstə(r)] .
Gradually add flour mixture .
逐步地 添加 面粉 混合物 .

逐渐加入面粉混合物。

[bi:t] [ə'baʊt] - [strəʊks] .
Beat about 20 strokes .
打 关于 - 笔画 .

击打约20次。

[ʃeɪp] [ˈɪntu:][bɔ:lz] ([gɒlf] - [bɔ:l][saɪz]) .
Shape into balls (golf - ball size) .
形状 进入 球 (高尔夫球 - 球 尺寸) .

揉成球状（高尔夫球大小）。

[pleɪs] [ʊn] [ɡri:zd] ['kʊki] [ʃi:ts] .
Place on greased cooky sheets .
地方 在 涂油 饼干 纸张 .

放在抹了油的烤盘上。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔ:(r)][ʌn'tɪl] ['kʊkɪz] [hæv; həv] ['laɪtli] [braʊn] .
Bake 15 minutes or until cookies have lightly browned .
烤 - 分钟 或者 直到 曲奇饼 有 轻轻 棕色 .

烘烤15分钟或直至饼干表面呈浅棕色。

[stɔ:(r)][ɪn] ['kʌvəd] [stəʊn][dʒɑ:(r)] .
Store in covered stone jar .
店铺 在 涵盖 石头 罐 .

储存在带盖的石罐中。

[ji:ld] : [fɔ:r][ˈdʌz(ə)n] ['kʊkɪz] .
YIELD : 4 dozen cookies .
屈服 : 4 打 曲奇饼 .

产量：4 打饼干。

[krɪsp] [mə'ləsɪz] ['kʊkɪz]
CRISP MOLASSES COOKIES
脆 糖蜜 曲奇饼

香脆糖蜜饼干

[θri:][kʌps] ['sɪftɪd] [ɪn'ri:tʃt] ['flaʊə(r)]
3 cups sifted enriched flour
3 杯子 筛过的 富含 面粉

3杯过筛的精制面粉

⅓ [kʌp][ˈʊgə(r)]
⅓ cup sugar
⅓ 杯子 糖

三分之一杯糖

[wʌn] ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn] ['ti:spu:n] ['səʊdə]
1 teaspoon soda
1 茶匙 苏打

1茶匙苏打水

[tu:'tu:] ['ti:spu:n] ['dʒɪndʒə(r)]
2 teaspoons ginger
2 茶匙 姜

2茶匙姜

[tu:'tu:] ['ti:spu:n] ['sɪnəmən]
2 teaspoons cinnamon
2 茶匙 肉桂

2茶匙肉桂

³/₄ [kʌp] ['ʃɔ:tnɪŋ]
³/₄ cup shortening
³/₄ 杯子 缩短

³/₄ 杯起酥油

1¹/₃ [kʌps] ['græn,mɑ:z] [mə'læsɪz]
1¹/₃ cups GRANDMA'S MOLASSES
1¹/₃ 杯子 奶奶的 糖蜜

1¹/₃ 杯奶奶的糖蜜

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['vɪnɪgə(r)]
1 tablespoon vinegar
1 汤匙 醋

1汤匙醋

[hi:t] ['ʌv(ə)n][tu:; tə] 400° [ef] . (['mɒdərətli] [hɒt]) .
Heat oven to 400° F . (moderately hot) .
热 烤箱 到 400° F . (中等程度 热的) .

将烤箱预热至华氏400度（中等温度）。

[sɪft] [fɜ:st][sɪks] [ɪn'gri:diənts] ['ɪntu:][ə; eɪ]['mɪksɪŋ] [bəʊl] .
Sift first six ingredients into a mixing bowl .
筛 第一的 六 原料 进入 一个 混合 碗 .

将前六种原料筛入搅拌碗中。

[kʌt] [ɪn] ['ʃɔ:tnɪŋ] [wɪð] ['peɪstri]['blendə(r)][ɔ:(r)] ['fɪŋgəz] [tu:; tə][rɪ'zemb(ə)l] [kɔ:s] [mi:l] .
Cut in shortening with pastry blender or fingers to resemble coarse meal .
切 在 缩短 和 糕点 混合器 或者 手指 到 类似 粗 一顿饭 .

用糕点搅拌器或手指将起酥油切入面粉中，使其看起来像粗粒状。

[hi:t] [mə'læsɪz] [dʒʌst][tu:; tə] ['bɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] ; [,eɪ di: 'di:]['vɪnɪgə(r)][ænd; ənd]['grædʒuəli][stɜ:(r)][ɪntu:]
Heat molasses just to boiling point ; add vinegar and gradually stir into
热 糖蜜 只是 到 沸腾 观点 ; 添加 醋 和 逐步地 搅拌 进入

['flaʊə(r)] - ['ʃɔ:tnɪŋ] ['mɪkstʃə(r)] .
flour - shortening mixture .
面粉 - 缩短 混合物 .

将糖蜜加热至沸腾；加入醋，然后逐渐搅拌到面粉和起酥油的混合物中。

[tʃɪl] [dəʊ] [ʌn'tɪl] [stɪf] [ɪ'nʌf] [tu:; tə][rəʊl] ([θri:] ['aʊəz] [ɔ:(r)] [,əʊvə'nɑɪt]) .
Chill dough until stiff enough to roll (3 hours or overnight) .
寒意 面团 直到 僵硬的 足够的 到 卷 (3 小时 或者 过夜) .

将面团冷藏至足够硬可以擀开（3小时或过夜）。

[rəʊl] [dəʊ] - / - [ɪntʃ] [θɪk] [ɒn] ['laɪtli] ['flaʊəd] [bɔːd] .
Roll dough 1 / 16 inch thick on lightly floured board .
卷 面团 - / - 英寸 厚的 在 轻轻 撒了面粉 木板 .

在撒了少许面粉的案板上，将面团擀成 1/16 英寸厚。

[ʃeɪp] [wɪð] ['kʊki] [k'ʌtəz] .
Shape with cooky cutters .
形状 和 饼干 切割器 .

用饼干模具塑形。

[pleɪs] [ɒn] ['laɪtli] [griːzd] ['kʊki] [ʃiːts] .
Place on lightly greased cooky sheets .
地方 在 轻轻 涂油 饼干 纸张 .

放在涂抹了少许油脂的烤盘上。

[beɪk] [saɪks][tuː; tə]['seɪvən] ['mɪnɪts] [ɔː(r)][ʌn'tɪl] ['edʒɪz] [hæv; həv] ['laɪtli] [braʊn] .
Bake 6 to 7 minutes or until edges have lightly browned .
烤 6 到 7 分钟 或者 直到 边缘 有 轻轻 棕色 .

烘烤 6 至 7 分钟，或直至边缘呈浅棕色。

[kuːl] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[stɔː(r)][ɪn] ['taɪtli] [kləʊzd] [tɪn][bɒks] .
Store in tightly closed tin box .
店铺 在 紧紧 关闭 锡 盒子 .

存放于密封的铁盒中。

[jiːld] :
YIELD :
屈服 :

屈服：

[ə'baʊt] [saɪks]['dʌz(ə)n] ['kʊkɪz] .
About 6 dozen cookies .
关于 6 打 曲奇饼 .

大约6打饼干。

[drɒp] ['kʊkɪz] : [drɒp] [ʌn'tʃɪld] [dəʊ] , ½ ['tiːspuːnfʊl] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , ['ɒntə] [griːzd] ['kʊki]
Drop Cookies : Drop unchilled dough , ½ teaspoonful at a time , onto greased cooky
降低 曲奇饼 : 降低 未冷藏 面团 , ½ 一茶匙 在 一个 时间 , 到 涂油 饼干
[ʃiːts] .
sheets .
纸张 .

滴落式饼干：将未冷藏的面团一次舀 ½ 茶匙，滴在涂油的烤盘上。

['flæt(ə)n] - / - [ɪntʃ] [θɪk] [baɪ] ['stæmpɪŋ] [wɪð] [glɑːs] ['kʌvəd] [wɪð] [ə; eɪ][dæmp] [kloʊθ] .
Flatten 1 / 16 inch thick by stamping with glass covered with a damp cloth .
压平 - / - 英寸 厚的 经过 冲压 和 玻璃 涵盖 和 一个 潮湿 布 .

用湿布覆盖的玻璃压平至 1/16 英寸厚。

[mə'læsɪz] [rʌm] [bɔːlz]
MOLASSES RUM BALLS
糖蜜 朗姆酒 球

糖蜜朗姆酒球

[wʌn][kʌp] [faɪn][draɪ] ['kʊki] [ɔː(r)] [keɪk] [krʌmz]
1 cup fine dry cooky or cake crumbs
1 杯子 美好的 干燥 饼干 或者 蛋糕 面包屑

杯细干饼干屑或蛋糕屑

[wʌn][kʌp] ['sɪftɪd] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊɡə(r)]
1 cup sifted confectioners' sugar
1 杯子 筛过的 糖果商 - 糖

杯过筛的糖粉

[tu:'tu:] ['teɪbəl,spu:nz] ['kəʊkəʊ]
2 tablespoons cocoa
2 汤匙 可可

2汤匙可可粉

[wʌn][kʌp] [tʃɒpt] [nʌts]
1 cup chopped nuts
1 杯子 切碎 坚果

杯切碎的坚果

[tu:'tu:] ['teɪbəl,spu:nz] ['græn,mɑ:z] [mə'læsɪz]
2 tablespoons GRANDMA'S MOLASSES
2 汤匙 奶奶的 糖蜜

2汤匙奶奶的糖蜜

¼ [kʌp] [rʌm] [ɔ:(r)] ['brændɪ]
¼ cup rum or brandy
¼ 杯子 朗姆酒 或者 白兰地

¼ 杯朗姆酒或白兰地

[mɪks][fɜ:st][fɔ:(r)] [ɪn'gri:diənts] .
Mix first four ingredients .
混合 第一的 四 原料 .

将前四种原料混合。

[eɪ di: 'di:] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] [rʌm] [ɔ:(r)] ['brændɪ] .
Add molasses and rum or brandy .
添加 糖蜜 和 朗姆酒 或者 白兰地 .

加入糖蜜和朗姆酒或白兰地。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[ʃeɪp] [ɪntu:] [bɔ:lz] (['hɪkəri] - [nʌt] [saɪz]) [wɪð] [hændz] [dʌst] [wɪð] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊɡə(r)] .
Shape into balls (hickory - nut size) with hands dusted with confectioners' sugar .
形状 进入 球 (山胡桃木 - 坚果 尺寸) 和 双手 掸去灰尘 和 糖果商 - 糖 .

用沾满糖粉的手将面团揉成球状（山核桃大小）。

[rəʊl] [bɔ:lz] [ɪn] [kən'fekʃənəz] - ['ʃʊɡə(r)] .
Roll balls in confectioners' sugar .
卷 球 在 糖果商 - 糖 .

将面团球在糖粉中滚一滚。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl] ['redi] [tu:; tə] [sɜ:v] .
Chill until ready to serve .
寒意 直到 准备好 到 服务 .

冷藏至食用时。

[ji:ld] :
YIELD :
屈服 :

屈服：

[ə'baʊt] - [bɔ:lz] . -
About 30 balls . **14**
关于 - 球 . -

大约30个球。 14

[ˈbrændi] [ˈsnæps]
BRANDY SNAPS
白兰地 快照

白兰地脆饼

[wʌn] [kʌp] [ˈsɪftɪd] [keɪk] [ˈflaʊə(r)]
1 cup sifted cake flour
1 杯子 筛过的 蛋糕 面粉

杯过筛蛋糕粉

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈsɪnəmən]
1 teaspoon cinnamon
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

²/₃ [kʌp] [ˈʊɡə(r)]
²/₃ cup sugar
²/₃ 杯子 糖

²/₃ 杯糖

¹/₂ [kʌp] [ˈgræn,mɑːz] [məˈlæsɪz]
¹/₂ cup GRANDMA'S MOLASSES
¹/₂ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

[tuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [ˈdʒɪndʒə(r)]
2 teaspoons ginger
2 茶匙 姜

2茶匙姜

¹/₂ [kʌp] [ˈbʌtə(r)][ɔː(r)][,mɑːdʒəˈriːn]
¹/₂ cup butter or margarine
¹/₂ 杯子 黄油 或者 人造黄油

半杯黄油或人造黄油

[hiːt] [ˈʌv(ə)n][tuː; tə] 300° [ef] . ([sləʊ]) .
Heat oven to 300° F . (slow) .
热 烤箱 到 300° F . (慢的) .

将烤箱预热至 300°F（慢速）。

[sɪft] [təˈgeðə(r)] [fɜːst][fɔː(r)] [ɪnˈɡriːdiənts] .
Sift together first four ingredients .
筛 一起 第一的 四 原料 .

将前四种原料一起过筛。

[hiːt] [məˈlæsɪz] [dʒʌst][tuː; tə] [ˈbɔɪlɪŋ] [pɔɪnt][ɪn] [ˈsɔːspən] [lɑːdʒ] [ɪˈnʌf] [fɔː(r); fə(r)][ˈmɪksɪŋ] [ˈkʊkɪz] .
Heat molasses just to boiling point in saucepan large enough for mixing cookies .
热 糖蜜 只是 到 沸腾 观点 在 平底锅 大的 足够的 为了 混合 曲奇饼 .

在足够大的平底锅中将糖蜜加热至沸腾，以便搅拌饼干。

[eɪ diː ˈdiː][ˈbʌtə(r)][ɔː(r)][,mɑːdʒəˈriːn] ; [stɜː(r)][ʌnˈtɪl] [ˈmeltɪd] .
Add butter or margarine ; stir until melted .
添加 黄油 或者 人造黄油 ； 搅拌 直到 融化 .

加入黄油或人造黄油；搅拌至融化。

[stɜː(r)][ɪn][ˈflaʊə(r)][ˈmɪkstə(r)] .
Stir in flour mixture .
搅拌 在 面粉 混合物 .

拌入面粉混合物。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[drɒp] ½ [ˈtiːspuːnfʊl] [dəʊ] [æʔ; əʔ][ə; eɪ][taɪm][ˈɒntə] [ɡriːzd] [ˈkʊki] [ʃiːts] , [tuːˈtuː] [ˈɪntʃɪz] [əˈpɑːt] .
Drop ½ teaspoonful dough at a time onto greased cooky sheets , 2 inches apart .
降低 ½ 一茶匙 面团 在 一个 时间 到 涂油 饼干 纸张 , 2 英寸 除 .
每次用勺子舀取 ½ 茶匙面团，间隔 2 英寸放在涂了油的烤盘上。

[berk] - [tuː; tə] - [ˈmɪnɪts] .
Bake 15 to 18 minutes .
烤 - 到 - 分钟 .
烘烤15至18分钟。

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm][ˈʌv(ə)n] .
Remove from oven .
消除 从 烤箱 .
从烤箱中取出。

[kuːl] [tuːˈtuː] [ˈmɪnɪts] .
Cool 2 minutes .
凉爽的 2 分钟 .
冷却2分钟。

[ˈkeəfəli] [slɪp][ˈspætʃələ] [ˌʌndəˈniːθ] [ˈweɪfə(r)][tuː; tə] [rɪˈmuːv] [frɒm; frəm][pæn] .
Carefully slip spatula underneath wafer to remove from pan .
小心 滑 抹刀 下 晶圆 到 消除 从 平底锅 .
小心地用铲子将威化饼从烤盘中取出。

[ˈkwɪkli] [rəʊl][ˈəʊvə(r)][ˈhænd(ə)l][ɒv; əv] [ˈwʊdn] [spuːn] .
Quickly roll over handle of wooden spoon .
迅速地 卷 超过 处理 的 木制的 勺子 .
快速转动木勺柄。

[ɪf] [ˈwefər] [bɪˈkʌm] [ˈbrɪt(ə)l][bɪˈfɔː(r)] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] [ʃeɪpt] , [pleɪs] [ɪn][ˈʌv(ə)n][ə; eɪ] [ˈmɪnɪt] [tuː; tə]
If wafers become brittle before they are shaped , place in oven a minute to
如果 晶圆 变得 脆 前 他们 是 形状 , 地方 在 烤箱 一个 分钟 到
[riːˈhiːt] .
reheat .
再加热 .
如果威化饼在成型前变脆，放入烤箱加热一分钟即可。

[ðen] [rɪˈmuːv] [frɒm; frəm][pæn] .
Then remove from pan .
然后 消除 从 平底锅 .
然后从锅中取出。

[stɔː(r)][ɪn] [ˈtɑːtli] [kləʊzd][tɪn][bɒks] .
Store in tightly closed tin box .
店铺 在 紧紧 关闭 锡 盒子 .
存放于密封的铁盒中。

[ˈjiːld] : - [rəʊld] [ˈwefər] .
YIELD : 30 rolled wafers .
屈服 : - 滚动 晶圆 .
产量：30 片卷制晶片。

[aɪs] [kriːm] [ˈjelz] :
Ice Cream Shells :
冰 奶油 贝壳 :
冰淇淋脆皮：

[drɒp] [wʌn] ['teɪbl,spu:nfʊl] [ɒv; əv] [dəʊ] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ['ɒntə] [gri:zd] ['kʊki] [ʃi:ts] , [θri:] ['ɪntʃɪz]
Drop 1 tablespoonful of dough at a time onto greased cooky sheets , 3 inches
降低 1 一汤匙 的 面团 在 一个 时间 到 涂油 饼干 纸张 , 3 英寸
[ə'pɑ:t] .
apart .
除 .

每次取 1 汤匙面团，放在涂了油的烤盘上，每个面团之间间隔 3 英寸。

[beɪk] - ['mɪnɪts] .
Bake 20 minutes .
烤 - 分钟 .

烘烤20分钟。

[ʃeɪp] ['əʊvə(r)] ['bɒtəm] [ɒv; əv] ['kʌstəd] [kʌps] .
Shape over bottom of custard cups .
形状 超过 底部 的 蛋奶冻 杯子 .

在蛋奶冻杯底部塑形。

[dʒʌst][bɪ'fʊ:(r)] ['sɜ:vɪŋ] , [fɪl] [ʃelz] [wɪð] [aɪs] [kri:m] .
Just before serving , fill shells with ice cream .
只是 前 服务 , 充满 贝壳 和 冰 奶油 .

上桌前，将冰淇淋填入贝壳面中。

[ʃi:ld] : - [aɪs] [kri:m] [ʃelz] .
YIELD : 18 ice cream shells .
屈服 : - 冰 奶油 贝壳 .

产量：18 个冰淇淋外壳。

[mə'læsɪz] [sænd] [tɑ:rts]
MOLASSES SAND TARTS
糖蜜 沙 蛋挞

糖蜜沙挞

[fʊ:(r)] [kʌps] ['sɪftɪd] [ɪn'ɪtɪt] ['flaʊə(r)]
4 cups sifted enriched flour
4 杯子 筛过的 富含 面粉

4杯过筛的精制面粉

1⅔ [kʌps] ['ʃʊgə(r)]
1⅔ cups sugar
1⅔ 杯子 糖

1⅔ 杯糖

1⅓ [kʌps] ['bʌtə(r)][ɔ:(r)][,mɑ:dʒə'ri:n]
1⅓ cups butter or margarine
1⅓ 杯子 黄油 或者 人造黄油

1⅓ 杯黄油或人造黄油

⅔ [kʌp] ['græn,mɑ:z] [mə'læsɪz]
⅔ cup GRANDMA'S MOLASSES
⅔ 杯子 奶奶的 糖蜜

⅔ 杯奶奶的糖蜜

[wʌn] [həʊl] [eg] [plʌs][wʌn] [eg] [jəʊk]
1 whole egg plus 1 egg yolk
1 所有的 蛋 加 1 蛋 蛋黄

1个全蛋加1个蛋黄

¼ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈsɪnəmən]
1 teaspoon cinnamon
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

[sɪft] [təˈgeðə(r)] [ˈflaʊə(r)] [ænd; ənd] [ˈʃʊɡə(r)] .
Sift together flour and sugar .
筛 一起 面粉 和 糖 .

将面粉和糖一起过筛。

[kʌt] [ɪn] [ˈbʌtə(r)] [ɔː(r)] [ˌmɑːdʒəˈriːn] [wɪð] [ˈfɪŋɡəz] [ɔː(r)] [ˈpeɪstri] [ˈblendə(r)] [tuː; tə] [rɪˈzemb(ə)l] [kɔːs] [miːl] .
Cut in butter or margarine with fingers or pastry blender to resemble coarse meal .
切 在 黄油 或者 人造黄油 和 手指 或者 糕点 混合器 到 类似 粗 一顿饭 .

用手指或糕点搅拌器将黄油或人造黄油切入面粉中，使其看起来像粗粒状。

[kəmˈbaɪn] [məˈlæsɪz] [ænd; ənd] [egz] ; [stɜː(r)] [ˈɪntuː] [ˈflaʊə(r)] - [ˈbʌtə(r)] [ˈmɪkstʃə(r)] .
Combine molasses and eggs ; stir into flour - butter mixture .
结合 糖蜜 和 鸡蛋 ; 搅拌 进入 面粉 - 黄油 混合物 .

将糖蜜和鸡蛋混合；搅拌到面粉黄油混合物中。

[tʃɪl] [dəʊ] [əʊvəˈnaɪt] [ɔː(r)] [ʌnˈtɪl] [ˈredi] [tuː; tə] [beɪk] .
Chill dough overnight or until ready to bake .
寒意 面团 过夜 或者 直到 准备好 到 烤 .

将面团冷藏过夜或直至准备烘烤。

[rəʊl] [dəʊ] - / - [ɪntʃ] [θɪk] [ʌn] [bɔːd] [dʌst] [wɪð] [kənˈfekʃənəz] - [ˈʃʊɡə(r)] .
Roll dough 1 / 16 inch thick on board dusted with confectioners ' sugar .
卷 面团 - / - 英寸 厚的 在 木板 掸去灰尘 和 糖果商 - 糖 .

在撒有糖粉的案板上，将面团擀成 1/1/6 英寸厚。

[ʃeɪp] [wɪð] [ˈkʊki] [kˈʌtəz] .
Shape with cooky cutters .
形状 和 饼干 切割器 .

用饼干模具塑形。

[pleɪs] [ʌn] [ɡriːzd] [ˈkʊki] [ʃiːts] .
Place on greased cooky sheets .
地方 在 涂油 饼干 纸张 .

放在抹了油的烤盘上。

[mɪks] [ˈʃʊɡə(r)] [ænd; ənd] [ˈsɪnəmən] ; [ˈsprɪŋk(ə)l] [ˈlaɪtli] [ˈəʊvə(r)] [ʌnˈbeɪkt] [ˈkʊkɪz] .
Mix sugar and cinnamon ; sprinkle lightly over unbaked cookies .
混合 糖 和 肉桂 ; 撒 轻轻 超过 未烘焙的 曲奇饼 .

将糖和肉桂混合；轻轻撒在未烤的饼干上。

[beɪk] [ɪn] [ˈmɒdərətli] [hɒt] [ˈʌv(ə)n] (400° [ef] .) [sɪks] [tuː; tə] [ˈseɪvən] [ˈmɪnɪts] [ɔː(r)] [ʌnˈtɪl] [ˈedʒɪz] [hæv; həv]
Bake in moderately hot oven (400° F .) 6 to 7 minutes or until edges have
烤 在 中等程度 热的 烤箱 (400° F .) 6 到 7 分钟 或者 直到 边缘 有
[ˈlaɪtli] [braʊn] .
lightly browned .
轻轻 棕色 .

在温度适中的烤箱（400°F）中烘烤 6 至 7 分钟，或直至边缘略呈棕色。

[kuːl] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[stɔː(r)] [ɪn] [ˈtaɪtli] [kləʊzd] [tɪn] [bɒks] .
Store in tightly closed tin box .
店铺 在 紧紧 关闭 锡 盒子 .

存放于密封的铁盒中。

[ˈjiːld] : - [ˈdʌz(ə)n] [ˈkʊkiz] .
YIELD : **14 dozen cookies** .
屈服 : - 打 曲奇饼 :

产量：14打饼干。

[drɒp] [ˈkʊkiz] : [drɒp] [ˌʌnˈtʃɪld] [dəʊ] , ½ [ˈtiːspuːnfʊl] [æʔ; əʔ][ə; eɪ][taɪm] , [ˈbʌntə] [griːzd] [ˈkʊki]
Drop Cookies : **Drop unchilled dough** , **½ teaspoonful** **at** **a time** , **onto greased cooky**
降低 曲奇饼 : 降低 未冷藏 面团 , ½ 一茶匙 在 一个 时间 , 到 涂油 饼干
[ˈiːts] .
sheets .
纸张 :

滴落式饼干：将未冷藏的面团一次舀 ½ 茶匙，滴在涂油的烤盘上。

[ˈflæt(ə)n] [ˈkʊkiz] [tuː; tə] - / - [ɪntʃ] [θɪk] [wɪð] [ˈbɒtəm] [bʌ; əv] [glɑːs] [ˈkʌvəd] [wɪð] [dæmp] [klɒθ] .
Flatten cookies to 1 / 16 inch thick with bottom of glass covered with damp cloth .
压平 曲奇饼 到 - / - 英寸 厚的 和 底部 的 玻璃 涵盖 和 潮湿 布 :

将饼干压扁至 1/1₁₆ 英寸厚，玻璃杯底部盖上湿布。

[ˈdʒɪndʒə(r)] [snæps]
GINGER SNAPS
姜 快照

姜饼

[θriː] [kʌps] [ˈsɪftɪd] [ɪnˈrɪtʃt] [ˈflaʊə(r)]
3 cups sifted enriched flour
3 杯子 筛过的 富含 面粉

3杯过筛的精制面粉

1½ [ˈtiːspuːn] [ˈsəʊdə]
1½ teaspoons soda
1½ 茶匙 苏打

1.5茶匙苏打水

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[θriː] [ˈtiːspuːn] [ˈdʒɪndʒə(r)]
3 teaspoons ginger
3 茶匙 姜

3茶匙姜

½ [kʌp] [ˈʃɔːtnɪŋ]
½ cup shortening
½ 杯子 缩短

半杯起酥油

[wʌn][kʌp][ˈʃʊgə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

½ [kʌp] [ˈgræn,mɑːz] [məˈlæsɪz]
½ cup GRANDMA'S MOLASSES
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

½ [kʌp] [plʌs] [wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈwɔːtə(r)]
½ cup plus 1 tablespoon water
½ 杯子 加 1 汤匙 水

半杯加一汤匙水

[hi:t] ['ʌv(ə)n][tu:; tə] 475° [ef] . (['veri] [hɒt]) .
Heat oven to 475° F . (very hot) .
热 烤箱 到 475° F . (非常 热的) .

将烤箱预热至华氏475度（非常热）。

[sɪft] [tə'geðə(r)] [fɜ:st] four15
Sift together first four15
筛 一起 第一的 four15

将前四个15号筛在一起

[ɪn'ɡri:diənts] .
ingredients .
原料 .

原料。

[kri:m] ['ɔ:tnɪŋ] [ænd; ənd]['ʊɡə(r)] .
Cream shortening and sugar .
奶油 缩短 和 糖 .

奶油、起酥油和糖。

[,ei di: 'di:] [mə'læsɪz] .
Add molasses .
添加 糖蜜 .

加入糖蜜。

[,ei di: 'di:]['wɔ:tə(r)] [ɔ:'tɜ:nətli] [wɪð] ['flaʊə(r)]['mɪkstə(r)] .
Add water alternately with flour mixture .
添加 水 交替 和 面粉 混合物 .

面粉混合物与水交替加入。

[pʊt] [dəʊ] [θru:] ['peɪstri][bæg][ɔ:(r)][drɒp] ½ ['ti:spu:nfʊl] [dəʊ] [æt; ət][ə; eɪ][taɪm] ['ɒntə] [ɡri:zd]
Put dough through pastry bag or drop ½ teaspoonful dough at a time onto greased
放 面团 通过 糕点 包 或者 降低 ½ 一茶匙 面团 在 一个 时间 到 涂油
['kʊki] [ʃi:ts] .
cooky sheets .
饼干 纸张 .

将面团装入裱花袋，或者一次用 ½ 茶匙的量将面团放在涂了油的烤盘上。

['flæt(ə)n] ['kʊkɪz] ⅓ [ɪntʃ] [θɪk] [baɪ] ['stæmpɪŋ] [wɪð] ['bɒtəm] [pʊ; əv] [ɡlɑ:s] ['kʌvəd] [wɪð] [ə; eɪ][dæmp]
Flatten cookies ⅓ inch thick by stamping with bottom of glass covered with a damp
压平 曲奇饼 ⅓ 英寸 厚的 经过 冲压 和 底部 的 玻璃 涵盖 和 一个 潮湿
[kloʊ] .
cloth .
布 .

用盖着湿布的玻璃杯底部将饼干压扁至⅓英寸厚。

[beɪk] [saɪks] ['mɪnɪts] [ɔ:(r)][ʌn'tɪl] ['kʊkɪz] [hæv; həv] ['laɪtli] [braʊn] .
Bake 6 minutes or until cookies have lightly browned .
烤 6 分钟 或者 直到 曲奇饼 有 轻轻 棕色 .

烘烤 6 分钟或直至饼干表面呈浅棕色。

[ku:l] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[stɔ:(r)][ɪn] ['taɪtli] [kləʊzd] [tɪn][bɒks] .
Store in tightly closed tin box .
店铺 在 紧紧 关闭 锡 盒子 .

存放于密封的铁盒中。

[ˈjiːld] : [eit][tuː; tə][ˈnaɪn][ˈdʌz(ə)n] [ˈkʊkɪz] .
YIELD : 8 to 9 dozen cookies .
屈服 : 8 到 9 打 曲奇饼 .

产量：8 至 9 打饼干。

[ˈməˈlæsɪz] [ˈpiːnʌt] [ˈbʌtə(r)] [ˈkʊkɪz]
MOLASSES PEANUT BUTTER COOKIES
糖蜜 花生 黄油 曲奇饼

糖蜜花生酱饼干

[wʌn][kʌp] [ˈsɪftɪd] [ɪnˈrɪtʃt] [ˈflaʊə(r)]
1 cup sifted enriched flour
1 杯子 筛过的 富含 面粉

杯过筛的精制面粉

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

¼ [ˈtiːspuːn] [ˈsəʊdə]
¼ teaspoon soda
¼ 茶匙 苏打

¼茶匙苏打水

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈdʌb(ə)l] - [ˈæktɪŋ] [ɔː(r)] 1½ [ˈtiːspuːn] [kriːm] [nʌv; əv][ˈtɑːtə(r)] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)]
1 teaspoon double - acting or 1½ teaspoons cream of tartar baking powder
1 茶匙 双倍的 - 表演 或者 1½ 茶匙 奶油 的 鞣鞣 烘烤 粉末

1 茶匙双效泡打粉或1½茶匙塔塔粉

½ [kʌp] [ˈʃɔːtnɪŋ]
½ cup shortening
½ 杯子 缩短

半杯起酥油

½ [kʌp] [ˈpiːnʌt] [ˈbʌtə(r)]
½ cup peanut butter
½ 杯子 花生 黄油

半杯花生酱

½ [kʌp][ˈʊɡə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

½ [kʌp] [ˈgræn,mɑːz] [ˈməˈlæsɪz]
½ cup GRANDMA'S MOLASSES
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1 茶匙香草精

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlspuːnz] [mɪlk]
2 tablespoons milk
2 汤匙 牛奶

2汤匙牛奶

[hi:t] ['ʌv(ə)n][tu:; tə] 375° [ef] . (['mɒdəɾət]) .
Heat oven to 375° F . (moderate) .
热 烤箱 到 375° F . (缓和) .

将烤箱预热至 375°F（中等温度）。

[sɪft] [tə'geðə(r)] [fɜ:st][fɔ:(r)] [ɪn'ɡri:diənts] .
Sift together first four ingredients .
筛 一起 第一的 四 原料 .

将前四种原料一起过筛。

[kri:m] ['ɔ:tnɪŋ] , ['pi:nʌt] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd]['ʃʊɡə(r)] .
Cream shortening , peanut butter , and sugar .
奶油 缩短 , 花生 黄油 , 和 糖 .

奶油、起酥油、花生酱和糖。

[,ei di: 'di:] [mə'læsɪz] [ænd; ənd] [və'ni:lə] .
Add molasses and vanilla .
添加 糖蜜 和 香草 .

加入糖蜜和香草精。

[bi:t] [ɪn] [eg] .
Beat in egg .
打 在 蛋 .

打入鸡蛋。

[,ei di: 'di:] [mɪlk] .
Add milk .
添加 牛奶 .

加入牛奶。

[stɜ:(r)][ɪn]['flaʊə(r)]['mɪkstʃə(r)] .
Stir in flour mixture .
搅拌 在 面粉 混合物 .

拌入面粉混合物。

[drɒp] ['bɒntə] [ɡri:zd] ['kʊki] [ʃi:ts] .
Drop onto greased cooky sheets .
降低 到 涂油 饼干 纸张 .

放在抹了油的烤盘上。

[ˈflæt(ə)n] [ˈkʊkɪz] ¼ [ɪntʃ] [θɪk] [baɪ] [ˈstæmpɪŋ] [wɪð] [ˈbɒtəm] [ɒv; əv] [ɡlɑ:s] [ˈkʌvəd] [wɪð] [dæmp] [kloʊθ]
Flatten cookies ¼ inch thick by stamping with bottom of glass covered with damp cloth
压平 曲奇饼 ¼ 英寸 厚的 经过 冲压 和 底部 的 玻璃 涵盖 和 潮湿 布
.
:
.

用盖着湿布的玻璃杯底部将饼干压扁至¼英寸厚。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔ:(r)][ʌn'tɪl] [ˈkʊkɪz] [hæv; həv] ['laɪtli] [braʊn] .
Bake 10 minutes or until cookies have lightly browned .
烤 - 分钟 或者 直到 曲奇饼 有 轻轻 棕色 .

烘烤10分钟或直至饼干表面呈浅棕色。

[ku:l] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[sto:(r)][ɪn] ['taɪtli] [kləʊzd] [tɪn][bɒks] .
Store in tightly closed tin box .
店铺 在 紧紧 关闭 锡 盒子 .

存放于密封的铁盒中。

[ˈjiːld] : 3½ [ˈdʌz(ə)n] [ˈkʊkiz] .
YIELD : 3½ dozen cookies .
屈服 : 3½ 打 曲奇饼 .

产量：3.5 打饼干。

[məˈlæsɪz] [ˈkəʊkənʌt] [tʃuːz]
MOLASSES COCONUT CHEWS
糖蜜 椰子 咀嚼

糖蜜椰子软糖

[tuːˈtuː] [kʌps] [ˈsɪftɪd] [keɪk] [ˈflaʊə(r)]
2 cups sifted cake flour
2 杯子 筛过的 蛋糕 面粉

2杯过筛蛋糕粉

¼ [ˈtiːspuːn] [ˈsəʊdə]
¼ teaspoon soda
¼ 茶匙 苏打

¼茶匙苏打水

¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
¼ teaspoon salt
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[wʌn] [kʌp] [ˈʃʊɡə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

⅓ [kʌp] [ˈbʌtə(r)] [ɔː(r)] [ˌmɑːdʒəˈriːn]
⅓ cup butter or margarine
⅓ 杯子 黄油 或者 人造黄油

⅓ 杯黄油或人造黄油

[wʌn] [kʌp] [ˈgrænˌmɑːz] [məˈlæsɪz]
1 cup GRANDMA'S MOLASSES
1 杯子 奶奶的 糖蜜

杯奶奶的糖蜜

¼ [ˈtiːspuːn] [vəˈniːlə]
¼ teaspoon vanilla
¼ 茶匙 香草

¼茶匙香草精

[fɔːr] [eg] [ˈwaɪts] , [ʌnˈbiːtn]
4 egg whites , unbeaten
4 蛋 白人 , 不败

4个未打发的蛋白

1¾ [kʌps] [mɔɪst] , [ˈfredɪd] [ˈkəʊkənʌt]
1¾ cups moist , shredded coconut
1¾ 杯子 潮湿 , 碎 椰子

1¾ 杯湿润的椰丝

[hiːt] [ˈʌv(ə)n] [tuː; tə] 350° [ef] . ([ˈmɒdərət]) .
Heat oven to 350° F . (moderate) .
热 烤箱 到 350° F . (缓和) .

将烤箱预热至 350°F（中等温度）。

[sɪft] [təˈgeðə(r)] [fɜːst] [fɔː(r)] [ɪnˈɡriːdiənts] .
Sift together first four ingredients .
筛 一起 第一的 四 原料 .

将前四种原料一起过筛。

[melt] [ˈbʌtə(r)] [ɔː(r)] [mɑːdʒəˈriːn] ; [eɪ diː ˈdiː] [tuː; tə] [ˈflaʊə(r)] [ˈmɪkstʃə(r)] [əˈlɒŋ] [wɪð] [məˈlæsɪz] , [vəˈnɪlə] ,
Melt butter or margarine ; add to flour mixture along with molasses , vanilla ,
融化 黄油 或者 人造黄油 ; 添加 到 面粉 混合物 沿着 和 糖蜜 , 香草 ,
[ænd; ənd] [eg] [ˈwarts] .
and egg whites .
和 蛋 白人 .

将黄油或人造黄油融化；加入面粉混合物中，再加入糖蜜、香草精和蛋清。

[mɪks] [wel] , [bʌt; bət] [duː; də] [nɒt] [əʊvəˈmɪks] .
Mix well , but do not overmix .
混合 出色地 , 但 做 不是 过度混合 .

充分搅拌，但不要过度搅拌。

[stɜː(r)] [ɪn] [ˈkəʊkənʌt] .
Stir in coconut .
搅拌 在 椰子 .

拌入椰丝。

[pɔː(r)] [ˈɪntuː] [tuː] [ɡriːzd] , 8x8x2 - [ɪnt] [pænz] , [laɪnd] [wɪð] [wækst] [ˈpeɪpə(r)] , [ɡriːzd] [ænd; ənd]
Pour into two greased , 8x8x2 - inch pans , lined with waxed paper , greased and
倒 进入 二 涂油 , 8x8x2 - 英寸 平底锅 , 衬里 和 打蜡 纸 , 涂油 和
[ˈlaɪtli] [ˈflaʊəd] .
lightly floured .
轻轻 撒了面粉 .

将面糊倒入两个抹了油、铺了蜡纸、抹了油并撒了少许面粉的 8x8x2 英寸烤盘中。

[beɪk] - [ˈmɪnɪts] [ɔː(r)] [ʌnˈtɪl] [dʌn] .
Bake 35 minutes or until done .
烤 - 分钟 或者 直到 完毕 .

烤35分钟或直至烤熟。

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm] [pæn] [ˈɒntə] [ˈwaɪə(r)] [ˈkʊlər] ; [rɪˈmuːv] [ˈpeɪpə(r)] .
Remove from pan onto wire coolers ; remove paper .
消除 从 平底锅 到 金属丝 冷却器 ; 消除 纸 .

从锅中取出，放在金属冷却架上；撕掉包装纸。

[wen] [kəʊld] , [kʌt] [iːtʃ] [keɪk] [ˈɪntuː] - [bɑːrz] .
When cold , cut each cake into 24 bars .
什么时候 寒冷的 , 切 每个 蛋糕 进入 - 酒吧 .

冷却后，将每个蛋糕切成 24 条。

[stɔː(r)] [ɪn] [ˈtaɪtli] [kləʊzd] [tɪn] [bɒks] .
Store in tightly closed tin box .
店铺 在 紧紧 关闭 锡 盒子 .

存放于密封的铁盒中。

[məˈlæsɪz] [ˈkəʊkənʌt] [tʃuːz] [ɪmˈpruːv] [wɪð] [eɪdʒ] [ɪf] [eə(r)] [ɪz] [ɪkˈskluːdɪd] [wen] [stɔː(r)d] .
MOLASSES COCONUT CHEWS improve with age if air is excluded when stored .
糖蜜 椰子 咀嚼 提升 和 年龄 如果 空气 是 排除 什么时候 存储 .

糖蜜椰子软糖如果储存时隔绝空气，会随着时间的推移而变得更好吃。

[ˈjiːld] : - [bɑːrz] .
YIELD : 48 bars .
屈服 : - 酒吧 .

产量：48 条。

[məˈlæsɪz] [deɪt] [bɑːrz]
MOLASSES DATE BARS
糖蜜 日期 酒吧

糖蜜枣条

[wʌn][kʌp] ['sɪftɪd] [ɪn'ri:tʃt] ['flaʊə(r)]
1 cup sifted enriched flour
1 杯子 筛过的 富含 面粉

杯过筛的精制面粉

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

⅓ ['ti:spu:n] ['səʊdə]
⅓ teaspoon soda
⅓ 茶匙 苏打

⅓茶匙苏打水

[wʌn] [eg] , ['bi:t(ə)n]
1 egg , beaten
1 蛋 , 被打败

1个鸡蛋，打散

½ [kʌp][ʃʊgə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

½ [kʌp] ['græn,mɑ:z] [mə'læsɪz]
½ cup GRANDMA'S MOLASSES
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

¼ [kʌp] ['ʃɔ:tnɪŋ] , ['meltɪd]
¼ cup shortening , melted
¼ 杯子 缩短 , 融化

¼ 杯起酥油，融化

½ ['ti:spu:n] [və'nɪlə]
½ teaspoon vanilla
½ 茶匙 香草

½茶匙香草精

⅔ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts]
⅔ cup chopped nuts
⅔ 杯子 切碎 坚果

⅔ 杯碎坚果

['sevən] - [əʊ 'zed] . [ˌpi:'ker'dʒi:] .
7 - oz pkg
7 盎司 包装

7盎司包装

['pɪtɪd] [derts] , [tʃɒpt] [faɪn]
pitted dates , chopped fine
凹坑 日期 , 切碎 美好的

去核枣，切碎

[hi:t] ['ʌv(ə)n][tu:; tə] 350° [ef] . (['mɒdərət]) .
Heat oven to 350° F . (moderate) .
热 烤箱 到 350° F . (缓和) .

将烤箱预热至 350°F（中等温度）。

[sɪft] [tə'geðə(r)] [fɜ:st] [θri:] [ɪn'gri:diənts] .
Sift together first three ingredients .
筛 一起 第一的 三 原料

将前三种原料一起过筛。

[kəm'beɪn] [eg] , [ˈʊgə(r)] , [mə'læsɪz] , [ˈɔːtnɪŋ] , [ænd; ənd] [və'ni:lə] .
Combine egg , sugar , molasses , shortening , and vanilla .
结合 蛋 , 糖 , 糖蜜 , 缩短 , 和 香草 .
将鸡蛋、糖、糖蜜、起酥油和香草精混合。

[stɜː(r)][ɪn][ˈflaʊə(r)][ˈmɪkstʃə(r)] , [nʌts] , [ænd; ənd] [derts] .
Stir in flour mixture , nuts , and dates .
搅拌 在 面粉 混合物 , 坚果 , 和 日期 .
拌入面粉混合物、坚果和枣。

[pɔː(r)][ˈɪntuː][ə; eɪ] 9x9x2 - [ɪntɪ] [pæn] , [laɪnd] [wɪð] [wækst] [ˈpeɪpə(r)] , [ˈɡriːzd] [ænd; ənd] [ˈlaɪtli] [ˈflaʊəd]
Pour into a 9x9x2 - inch pan , lined with waxed paper , greased and lightly floured
倒 进入 一个 9x9x2 - 英寸 平底锅 , 衬里 和 打蜡 纸 , 涂油 和 轻轻 撒了面粉
.
.
.
倒入铺有蜡纸、涂油并撒上少许面粉的 9x9x2 英寸烤盘中。

[beɪk] - [ˈmɪnɪts] [ɔː(r)][ʌn'tɪl] [dʌn] .
Bake 40 minutes or until done .
烤 - 分钟 或者 直到 完毕 .
烤40分钟或直至烤熟。

[tɜːn] [aʊt] [ˈɒntə][ˈwaɪə(r)][ˈkuːlə(r)] ; [rɪ'muːv] [ˈpeɪpə(r)] .
Turn out onto wire cooler ; remove paper .
转动 出去 到 金属丝 冷却器 ; 消除 纸 .
倒扣在金属冷却架上；撕掉包装纸。

[wen] [kəʊld] , [kʌt][ˈɪntuː] - [bɑːrz] .
When cold , cut into 32 bars .
什么时候 寒冷的 , 切 进入 - 酒吧 .
冷却后，切成 32 块。

[rəʊl][ɪn] [kən'fekʃənəz] - [ˈʊgə(r)] , [ɪf] [dɪ'zaɪəd] .
Roll in confectioners ' sugar , if desired .
卷 在 糖果商 - 糖 , 如果 想要的 .
如果需要，可以在表面裹上糖粉。

[ˈjiːld] : - [bɑːrz] . -
YIELD : 32 bars . 16
屈服 : - 酒吧 : -
产量：32 巴。16

[rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [ˈdʒɪndʒə(r)] [ˈkʊkɪz]
REFRIGERATOR GINGER COOKIES
冰箱 姜 曲奇饼
冰箱姜饼

2½ [kʌps] [ˈsɪftɪd] [ɪn'rɪtʃt] [ˈflaʊə(r)]
2½ cups sifted enriched flour
2½ 杯子 筛过的 富含 面粉
2.5 杯过筛的精制面粉

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐
1茶匙盐

¼ [ˈtiːspuːn] [ˈsəʊdə]
¼ teaspoon soda
¼ 茶匙 苏打
¼茶匙苏打水

[wʌn] ['ti:spu:n] ['dʒɪndʒə(r)]
1 teaspoon ginger
1 茶匙 姜

1茶匙姜

[wʌn] ['ti:spu:n] ['sɪnəmən]
1 teaspoon cinnamon
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

½ [kʌp] ['ʃɔ:tnɪŋ]
½ cup shortening
½ 杯子 缩短

半杯起酥油

½ [kʌp] ['græŋ,mɑ:z] [mə'læsɪz]
½ cup GRANDMA'S MOLASSES
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

¾ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts] (['bɒpən(ə)l])
¾ cup chopped nuts (optional)
¾ 杯子 切碎 坚果 (选修的)

¾ 杯碎坚果（可选）

[sɪft] [tə'geðə(r)] [fɜ:st] [faɪv] [ɪn'gri:diənts] .
Sift together first five ingredients .
筛 一起 第一的 五 原料 .

将前五种原料一起过筛。

[melt] ['ʃɔ:tnɪŋ] [ɪn][ə; eɪ] ['sɔ:spən] [lɑ:dʒ] [ɪ'nʌf] [fɔ:(r); fə(r)] ['mɪksɪŋ] ['kʊkɪz] .
Melt shortening in a saucepan large enough for mixing cookies .
融化 缩短 在 一个 平底锅 大的 足够的 为了 混合 曲奇饼 .

在足够大的平底锅中融化起酥油，以便搅拌饼干。

[stɜ:(r)][ɪn] [mə'læsɪz] [ænd; ənd]['ʃʊgə(r)] .
Stir in molasses and sugar .
搅拌 在 糖蜜 和 糖 .

加入糖蜜和白砂糖。

[bi:t] [ɪn] [eg] .
Beat in egg .
打 在 蛋 .

打入鸡蛋。

[,eɪ di: 'di:] [nʌts] .
Add nuts .
添加 坚果 .

加入坚果。

['grædʒuəli][,eɪ di: 'di:]['flaʊə(r)]['mɪkstʃə(r)] .
Gradually add flour mixture .
逐步地 添加 面粉 混合物 .

逐渐加入面粉混合物。

[fɔːm] [dəʊ] [ˈɪntuː][tuːˈtuː][rəʊlz] , [tuːˈtuː] [ˈɪntɪz] [ɪn][daɪˈæmɪtə(r)] .
Form dough into 2 rolls , 2 inches in diameter .
形式 面团 进入 2 卷 , 2 英寸 在 直径 .

将面团揉成两个直径为 2 英寸的长条。

[ræp] [ɪn] [wækst] [ˈpeɪpə(r)] .
Wrap in waxed paper .
裹 在 打蜡 纸 .

用蜡纸包裹。

[tʃɪl] [ˌəʊvəˈnaɪt] [ɔː(r)][ʌnˈtɪl] [ˈredi] [tuː; tə] [beɪk] .
Chill overnight or until ready to bake .
寒意 过夜 或者 直到 准备好 到 烤 .

冷藏过夜或直至准备烘烤。

[slaɪs] ⅓ [ɪntʃ] [θɪk] .
Slice ⅓ inch thick .
片 ⅓ 英寸 厚的 .

切成⅓英寸厚的片。

[beɪk] [ɒn] [ɡriːzd] [ˈkʊki] [ʃiːts] - [ˈmɪnɪts] [ɔː(r)][ʌnˈtɪl] [ˈkʊkɪz] [hæv; həv] [ˈlaɪtli] [braʊn] [ɪn]
Bake on greased cookie sheets 10 minutes or until cookies have lightly browned in
烤 在 涂油 饼干 纸张 - 分钟 或者 直到 曲奇饼 有 轻轻 棕色 在
[ˈmɒdərət] [ˈʌv(ə)n] (375° [ef] .) .
moderate oven (375° F .) .
缓和 烤箱 (375° F .) .

在涂油的烤盘上，用中等温度（375°F）烘烤 10 分钟或直到饼干呈浅棕色。

[kuːl] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[stɔː(r)][ɪn][ə; eɪ] [ˈtaɪtli] [kləʊzd] [tɪn][bɒks] .
Store in a tightly closed tin box .
店铺 在 一个 紧紧 关闭 锡 盒子 .

存放在密封的铁盒中。

[ʃiːld] : [faɪv][ˈdʌz(ə)n] [ˈkʊkɪz] .
YIELD : 5 dozen cookies .
屈服 : 5 打 曲奇饼 .

产量：5打饼干。

[ˈreɪzn] [ˈkʊkɪz] : [rɪˈpleɪs] [nʌts] [wɪð] [tʃɒpt] [ˈreɪzɪnz] .
Raisin Cookies : Replace nuts with chopped raisins .
葡萄干 曲奇饼 : 代替 坚果 和 切碎 葡萄干 .

葡萄干饼干：用切碎的葡萄干代替坚果。

[paɪz]
PIES
馅饼

馅饼

[ˈreɪzn] [paɪ]
RAISIN PIE
葡萄干 馅饼

葡萄干派

2½ [kʌps] (- - [əʊˈzed] . [bɒks]) [ˈsiːdləs] [ˈreɪzɪnz]
2½ cups (15 - oz . box) seedless raisins
2½ 杯子 (- - 盎司 . 盒子) 无籽 葡萄干

2½ 杯（15 盎司盒装）无籽葡萄干

2¾ [kʌps] ['wɔ:tə(r)]
2¾ cups water
2¾ 杯子 水

2¾ 杯水

½ [kʌp] ['græn,mɑ:z] [mə'læsɪz]
½ cup GRANDMA'S MOLASSES
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

¼ ['ti:spu:n] [kləʊvz]
¼ teaspoon cloves
¼ 茶匙 丁香

¼茶匙丁香

[wʌn] ['ti:spu:n] ['sɪnəmən]
1 teaspoon cinnamon
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

[θri:] ['teɪbəl,spu:nz] ['kɔ:nstɑ:tʃ]
3 tablespoons cornstarch
3 汤匙 玉米淀粉

3汤匙玉米淀粉

[θri:] ['teɪbəl,spu:nz] [kəʊld] ['wɔ:tə(r)]
3 tablespoons cold water
3 汤匙 寒冷的 水

3汤匙冷水

[wʌn] ['ti:spu:n] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]
1 teaspoon grated lemon rind
1 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

1茶匙磨碎的柠檬皮

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['lemən] [dʒu:s]
1 tablespoon lemon juice
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

['peɪstri] [fɔ:(r); fə(r)] [tu:'tu:] - [krʌst] , [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ]
Pastry for 2 - crust , 9 - inch pie
糕点 为了 2 - 地壳 , 9 - 英寸 馅饼

双层饼皮，9英寸馅饼

[hi:t] ['ʌv(ə)n] [tu:; tə] 425° [ef] . ([hɒt]) .
Heat oven to 425° F . (hot) .
热 烤箱 到 425° F . (热的) .

将烤箱预热至华氏425度（高温）。

[wɒʃ] ['reɪzɪnz] .
Wash raisins .
洗 葡萄干 .

清洗葡萄干。

[əɪ di: 'di:] ['wɔ:tə(r)] , [mə'læsɪz] , [sɔ:lt] , [ænd; ənd] [s'paɪsɪz] .
Add water , molasses , salt , and spices .
添加 水 , 糖蜜 , 盐 , 和 香料 .

加入水、糖蜜、盐和香料。

[ˈmɪks] [ˈkɔːnstɑːtʃ] [ænd; ənd][ˈwɔːtə(r)] ; [ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə] [ˈreɪzn] [ˈmɪkstʃə(r)][ænd; ənd] [kʊk] [ˈʌnˈtɪl] [θɪk] .
Mix cornstarch and water ; add to raisin mixture and cook until thick .
混合 玉米淀粉 和 水 ; 添加 到 葡萄干 混合物 和 厨师 直到 厚的 .
将玉米淀粉和水混合；加入葡萄干混合物中，煮至浓稠。

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˈlemən][raɪnd][ænd; ənd][dʒuːs] .
Add lemon rind and juice .
添加 柠檬 果皮 和 汁 .
加入柠檬皮和柠檬汁。

[kuːl] .
Cool .
凉爽的 .
凉爽的。

[pɔː(r)][ˈɪntuː][ə; eɪ][naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ][pæn][laɪnd] [wɪð] [ˈʌnˈbeɪkt] [ˈpeɪstri] .
Pour into a 9 - inch pie pan lined with unbaked pastry .
倒 进入 一个 9 - 英寸 馅饼 平底锅 衬里 和 未烘焙的 糕点 .
倒入铺有未烘焙酥皮的 9 英寸派盘中。

[ˈkʌvə(r)] [wɪð] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ˈpeɪstri] [rəʊld] ⅓ [ɪntʃ] [θɪk] ; [trɪm] , [siːl] , [ænd; ənd] [fluːt] [edʒ] .
Cover with remaining pastry rolled ⅓ inch thick ; trim , seal , and flute edge .
覆盖 和 其余的 糕点 滚动 ⅓ 英寸 厚的 ; 修剪 , 海豹 , 和 长笛 边缘 .
用剩余的擀成⅓英寸厚的面皮盖住；修剪、封口并捏出花边。

[kʌt] [ə; eɪ] [gæʃ] [ɪn][tɒp] [krʌst] [tuː; tə] [əˈləʊ] [fɔː(r); fə(r)] [ɪˈskeɪp] [ɒv; əv] [stiːm] .
Cut a gash in top crust to allow for escape of steam .
切 一个 伤口 在 顶部 地壳 到 允许 为了 逃脱 的 蒸汽 .
在饼皮顶部划一道口子，以便蒸汽逸出。

[beɪk] - [ˈmɪnɪts] [ɔː(r)][ˈʌnˈtɪl] [ˈpeɪstri][hæz; həz] [braʊn] .
Bake 40 minutes or until pastry has browned .
烤 - 分钟 或者 直到 糕点 有 棕色 .
烘烤 40 分钟或直至酥皮呈金黄色。

[ˈjiːld] : [saɪks] [sˈɜːvɪŋz] .
YIELD : 6 servings .
屈服 : 6 份量 .
份量：6人份。

[ˈpʌmpkɪn] [ˈʃɪfən] [paɪ]
PUMPKIN CHIFFON PIE
南瓜 薄纱 馅饼
南瓜戚风派

[wʌn] [ˈenvələʊp] [ˈʌnˈfleɪvəd] [ˈdʒelətɪn]
1 envelope unflavored gelatin
1 信封 无味 明胶
包无味明胶

¼ [kʌp][kəʊld][ˈwɔːtə(r)]
¼ cup cold water
¼ 杯子 寒冷的 水
¼ 杯冷水

[tuːˈtuː] [egz] , [ˈsepəreɪtɪd]
2 eggs , separated
2 鸡蛋 , 分开
2个鸡蛋，分开

½ [kʌp] [ˈgræn,mɑːz] [məˈlæsɪz]
½ cup GRANDMA'S MOLASSES
½ 杯子 奶奶的 糖蜜
半杯奶奶的糖蜜

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ [ˈtiːspuːn] [ˈdʒɪndʒə(r)]
½ teaspoon ginger
½ 茶匙 姜

半茶匙姜

¾ [ˈtiːspuːn] [ˈnʌtmeg]
¾ teaspoon nutmeg
¾ 茶匙 肉豆蔻

¾茶匙肉豆蔻

¾ [ˈtiːspuːn] [ˈsɪnəməːn]
¾ teaspoon cinnamon
¾ 茶匙 肉桂

¾茶匙肉桂

[wʌn][kʌp] [mæft] [ˈpʌmpkɪn]
1 cup mashed pumpkin
1 杯子 捣碎 南瓜

杯南瓜泥

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

½ [kʌp] [ˈʃʊɡə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

[naɪn] - [ɪntʃ] , [kəʊld] , [beɪkt] [paɪ] [ʃel]
9 - inch , cold , baked pie shell
9 - 英寸 , 寒冷的 , 烘焙 馅饼 壳

9英寸冷烤派皮

[ˈsɒfn] [ˈdʒeləːtɪn][ɪn][kəʊld][ˈwɔːtə(r)] .
Soften gelatin in cold water .
软化 明胶 在 寒冷的 水 .

将明胶用冷水软化。

[mɪks] [eg] [jəʊk] , [məˈlæsɪz] , [sɔːlt] , [sˈpaɪsɪz] , [ænd; ənd] [ˈpʌmpkɪn] .
Mix egg yolks , molasses , salt , spices , and pumpkin .
混合 蛋 蛋黄 , 糖蜜 , 盐 , 香料 , 和 南瓜 .

将蛋黄、糖蜜、盐、香料和南瓜混合在一起。

[stɜː(r)][ɪn][mɪlk] .
Stir in milk .
搅拌 在 牛奶 .

加入牛奶搅拌。

[kʊk] [ˈəʊvə(r)][hɒt][ˈwɔːtə(r)][ʌnˈtɪl] [θɪk] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈkɒnstəntli] .
Cook over hot water until thick , stirring constantly .
厨师 超过 热的 水 直到 厚的 , 搅拌 不断地 .

隔水加热，不断搅拌至浓稠。

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm] [hiːt] ; [eɪ diː ˈdiː] [ˈsɒfənd] [ˈdʒeləːtɪn] .
Remove from heat ; add softened gelatin .
消除 从 热 ; 添加 软化 明胶 .

从火上移开；加入软化的明胶。

[tʃɪl] ['əʊvə(r)][aɪs][ˈwɔːtə(r)][ʌn'tɪl] ['mɪkstʃə(r)][brɪ'ɡɪnz] [tuː; tə] [kən'dʒiːl] , ['stɜːrɪŋ] ['friːkwəntli] .
Chill over ice water until mixture begins to congeal , stirring frequently .
寒意 超过 冰 水 直到 混合物 开始 到 凝 , 搅拌 频繁地 .

将混合物隔水冷却至开始凝固，并经常搅拌。

[ˈgrædʒuəli] [biːt] [ˈʊgə(r)][ɪntuː][ˈbiːt(ə)n] [eg] ['waɪts] ; [fəʊld][ɪntuː] ['pʌmpkɪn] - ['dʒelətɪn][ˈmɪkstʃə(r)] .
Gradually beat sugar into beaten egg whites ; fold into pumpkin - gelatin mixture .
逐步地 打 糖 进入 被打败 蛋 白人 ; 折叠 进入 南瓜 - 明胶 混合物 .

将糖逐渐打入打发的蛋白中；轻轻拌入南瓜-吉利丁混合物中。

[pɔː(r)][ɪntuː][ə; eɪ][kəʊld] , [berkt] , [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [ʃel] .
Pour into a cold , baked , 9 - inch pie shell .
倒 进入 一个 寒冷的 , 烘焙 , 9 - 英寸 馅饼 壳 .

倒入一个冷却的、烤好的9英寸派皮中。

[tʃɪl] [ʌn'tɪl][fɜːm] .
Chill until firm .
寒意 直到 公司 .

冷藏至凝固。

[ˈgɑːnɪʃ] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] [dʒʌst][brɪˈfɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
Garnish with whipped cream just before serving .
装饰 和 鞭打 奶油 只是 前 服务 .

上菜前用鲜奶油装饰。

[ˈjiːld] : [sɪks] [sɜːvɪŋz] .
YIELD : 6 servings .
屈服 : 6 份量 .

份量：6人份。

[swiːt] [pəˈteɪtəʊ][ɔː(r)] [skwɒʃ] ['ʃɪfɒn] [paɪ] : [rɪˈpleɪs] ['pʌmpkɪn] [wɪð] [mæʃt] [swiːt] [pəˈteɪtəʊz][ɔː(r)]
Sweet Potato or Squash Chiffon Pie : Replace pumpkin with mashed sweet potatoes or
甜的 土豆 或者 壁球 薄纱 馅饼 : 代替 南瓜 和 捣碎 甜的 土豆 或者
[skwɒʃ] . -
squash . 17
壁球 . -

红薯或南瓜雪纺派：用红薯泥或南瓜泥代替南瓜泥。17

['pʌmpkɪn] [paɪ]
PUMPKIN PIE
南瓜 馅饼

南瓜派

²/₃ [kʌp][ˈʊgə(r)]
²/₃ cup sugar
²/₃ 杯子 糖

²/₃ 杯糖

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊə(r)]
1 tablespoon flour
1 汤匙 面粉

1汤匙面粉

¹/₂ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
¹/₂ teaspoon salt
¹/₂ 茶匙 盐

¹/₂茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒə(r)]
1 teaspoon ginger
1 茶匙 姜

1茶匙姜

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈsɪnəmən]
1 teaspoon cinnamon

1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

⅓ [ˈtiːspuːn] [kləʊvz]
⅓ teaspoon cloves

⅓ 茶匙 丁香

⅓茶匙丁香

⅓ [kʌp] [ˈgræn,mɑːz] [məˈlæsɪz]
⅓ cup GRANDMA'S MOLASSES

⅓ 杯子 奶奶的 糖蜜

⅓ 杯奶奶的糖蜜

[tuːˈtuː][kʌps] [mæft] [ˈpʌmpkɪn] [ɔː(r)] [skwɒʃ]
2 cups mashed pumpkin or squash

2 杯子 捣碎 南瓜 或者 壁球

杯南瓜泥或冬瓜泥

[θriː] [egz]
3 eggs

3 鸡蛋

3个鸡蛋

[wʌn][kʌp][ˌʌndərˈluːtɪd; ˌʌndərˈljuːtɪd] [ɪˈvæpəreɪtɪd] [mɪlk][ɔː(r)] [laɪt] [kriːm]
1 cup undiluted evaporated milk or light cream

1 杯子 未稀释的 蒸发 牛奶 或者 光 奶油

杯未稀释的淡奶或淡奶油

[naɪn] - [ɪntʃ] , [ʌnˈbeɪkt] [paɪ] [krʌst]
9 - inch , unbaked pie crust

9 - 英寸 , 未烘焙的 馅饼 地壳

9英寸未烘焙的派皮

[hiːt] [ˈʌv(ə)n][tuː; tə] 400° [ef] . ([ˈmɒdərətli] [hɒt]) .
Heat oven to 400° F . (moderately hot) .

热 烤箱 到 400° F . (中等程度 热的) .

将烤箱预热至华氏400度（中等温度）。

[mɪks][fɜːst][sɪks] [ɪnˈɡriːdiənts] .
Mix first six ingredients .

混合 第一的 六 原料 .

将前六种原料混合。

[eɪ diː ˈdiː] [məˈlæsɪz] , [ˈpʌmpkɪn] [ɔː(r)] [skwɒʃ] , [ænd; ənd] [egz] .
Add molasses , pumpkin or squash , and eggs .

添加 糖蜜 , 南瓜 或者 壁球 , 和 鸡蛋 .

加入糖蜜、南瓜或冬瓜和鸡蛋。

[mɪks] [wel] .
Mix well .

混合 出色地 .

充分搅拌。

[stɜː(r)][ɪn][mɪlk][ɔː(r)] [kriːm] .
Stir in milk or cream .

搅拌 在 牛奶 或者 奶油 .

加入牛奶或奶油搅拌均匀。

[pɔː(r)][ɪnˈtuː][ə; eɪ][naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ][pæn][laɪnd] [wɪð] [ʌnˈbeɪkt] [ˈpeɪstri] .
Pour into a 9 - inch pie pan lined with unbaked pastry .

倒 进入 一个 9 - 英寸 馅饼 平底锅 衬里 和 未烘焙的 糕点 .

倒入铺有未烘焙酥皮的 9 英寸派盘中。

[beɪk] - [ˈmɪnɪts] [ɔː(r)][ʌnˈtɪl] [naɪf] [ɪnˈsɜːtɪd] [ɪn][ˈsentə(r)][ɒv; əv] [ˈfɪlɪŋ] [ˈkɒmz] [aʊt] [kliːn] .
Bake 40 minutes or until knife inserted in center of filling comes out clean .
烤 - 分钟 或者 直到 刀 插入 在 中心 的 填充 来 出去 干净的 .
烘烤 40 分钟或直至插入馅料中心的刀子取出时干净为止。

[ˈjiːld] : [sɪks] [sˈɜːvɪŋz] .
YIELD : 6 servings .
屈服 : 6 份量 .

份量：6人份。

[swiːt] [pəˈteɪtəʊ][paɪ] : [rɪˈdʒuːs] [ˈʃʊɡə(r)][tuː; tə] ½ [kʌp] ; [rɪˈpleɪs] [ˈpʌmpkɪn] [ɔː(r)] [skwɒʃ] [wɪð] [mæʃt]
Sweet Potato Pie : Reduce sugar to ½ cup ; replace pumpkin or squash with mashed
甜的 土豆 馅饼 : 减少 糖 到 ½ 杯子 ; 代替 南瓜 或者 壁球 和 捣碎
[swiːt] [pəˈteɪtəʊz] .
sweet potatoes .
甜的 土豆 .

红薯派：将糖减至 ½ 杯；用红薯泥代替南瓜或冬瓜。

[ʃuː] - [flaɪ] [paɪ]
SHOO - FLY PIE
嘘 - 飞 馅饼

嘘——派

1¼ [kʌps] [ˈsɪftɪd] [ɪnˈrɪtʃt] [ˈflaʊə(r)]
1¼ cups sifted enriched flour
1¼ 杯子 筛过的 富含 面粉

1¼ 杯过筛的精制面粉

½ [kʌp][ˈʃʊɡə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

½ [ˈtiːspuːn] [ˈnʌtmeg]
½ teaspoon nutmeg
½ 茶匙 肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈsɪnəmən]
1 teaspoon cinnamon
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

⅓ [kʌp][ˈbʌtə(r)][ɔː(r)][ˌmɑːdʒəˈriːn]
⅓ cup butter or margarine
⅓ 杯子 黄油 或者 人造黄油

⅓ 杯黄油或人造黄油

¾ [kʌp] [ˈgræŋ,mɑːz] [məˈlæsɪz]
¾ cup GRANDMA'S MOLASSES
¾ 杯子 奶奶的 糖蜜

¾ 杯奶奶的糖蜜

¾ [kʌp][kəʊld][ˈwɔːtə(r)]
¾ cup cold water
¾ 杯子 寒冷的 水

¾ 杯冷水

½ [ˈtiːspuːn] [ˈsəʊdə]
½ teaspoon soda
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

[nain] - [ɪntʃ] , [ʌn'beɪkt] [paɪ] [krʌst]
9 - inch , unbaked pie crust
9 - 英寸 , 未烘焙的 馅饼 地壳

9英寸未烘焙的派皮

[hi:t] ['ʌv(ə)n][tu:; tə] 450° [ef] . ([hɒt]) .
Heat oven to 450° F . (hot) .
热 烤箱 到 450° F . (热的) .

将烤箱预热至华氏450度（高温）。

[sɪft] [tə'geðə(r)] [fɜ:st][fɔ:(r)] [ɪn'gri:diənts] .
Sift together first four ingredients .
筛 一起 第一的 四 原料 .

将前四种原料一起过筛。

[kʌt] ['bʌtə(r)][ɔ:(r)][mɑ:dʒə'ri:n][ɪntu:][f'flaʊə(r)][mɪkstʃə(r)] [wɪð] ['fɪŋgəz] [ɔ:(r)][p'eɪstri][b'lendə(r)][tu:; tə]
Cut butter or margarine into flour mixture with fingers or pastry blender to
切 黄油 或者 人造黄油 进入 面粉 混合物 和 手指 或者 糕点 混合器 到
[rɪ'zemb(ə)l] [kɔ:s] [krʌmz] .
resemble coarse crumbs .
类似 粗 面包屑 .

用手指或糕点搅拌器将黄油或人造黄油切入面粉混合物中，使其呈粗粒状。

[mɪks] [mə'læsɪz] , ['wɔ:tə(r)] , [ænd; ənd][səʊdə] ; [pɔ:(r)][ɪntu:][ə; eɪ][nain] - [ɪntʃ] [paɪ][pæn][laɪnd] [wɪð]
Mix molasses , water , and soda ; pour into a 9 - inch pie pan lined with
混合 糖蜜 , 水 , 和 苏打 ; 倒 进入 一个 9 - 英寸 馅饼 平底锅 衬里 和
[ʌn'beɪkt] [p'eɪstri] .
unbaked pastry .
未烘焙的 糕点 .

将糖蜜、水和小苏打混合；倒入铺有未烘焙酥皮的 9 英寸派盘中。

['sprɪŋk(ə)l] [krʌmz] ['əʊvə(r)][lɪkwɪd] .
Sprinkle crumbs over liquid .
撒 面包屑 超过 液体 .

在液体上撒上面包屑。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɪn][hɒt]['ʌv(ə)n] (450° [ef] .) ; [rɪ'dju:s] [hi:t] [tu:; tə] ['mɒdərət] (350° [ef] .) ,
Bake 15 minutes in hot oven (450° F .) ; reduce heat to moderate (350° F .) ,
烤 - 分钟 在 热的 烤箱 (450° F .) ; 减少 热 到 缓和 (350° F .) ,
[hɑ:ndl] [tu:; tə] [mɒdərət] [ɪn][hɒt] [tu:; tə] [mɒdərət] (350° [ef] .) .
在高温烤箱（450°F）中烘烤15分钟；然后将温度调至中温（350°F）。

[ænd; ənd] [beɪk] - [tu:; tə] - ['mɪnɪts] [ɔ:(r)][ʌn'tɪl] ['fɪlɪŋ] [ɪz][fɜ:m] .
and bake 35 to 40 minutes or until filling is firm .
和 烤 - 到 - 分钟 或者 直到 填充 是 公司 .

烘烤 35 至 40 分钟，或直至馅料凝固。

[jɪ:ld] : [sɪks] [s'ɜ:vɪŋz] .
YIELD : 6 servings .
屈服 : 6 份量 .

份量：6人份。

[mə'læsɪz] ['pi:kən] [paɪ]
MOLASSES PECAN PIE
糖蜜 胡桃 馅饼

糖蜜山核桃派

[θri:] [egz] , ['bi:t(ə)n]
3 eggs , beaten
3 鸡蛋 , 被打败

3个鸡蛋，打散

$\frac{3}{4}$ [kʌp] [ˈgræn,mɑːz] [məˈlæsɪz]
 $\frac{3}{4}$ **cup** **GRANDMA'S** **MOLASSES**
 $\frac{3}{4}$ 杯子 奶奶的 糖蜜

$\frac{3}{4}$ 杯奶奶的糖蜜

$\frac{3}{4}$ [kʌp] [waɪt] [kɔːn] [ˈsɪrəp]
 $\frac{3}{4}$ **cup** **white** **corn** **syrup**
 $\frac{3}{4}$ 杯子 白色的 玉米 糖浆

$\frac{3}{4}$ 杯白玉米糖浆

[tuːˈtuː] [ˈteɪbəl,spuːnz] [ˈbʌtə(r)] [ɔː(r)] [ˌmɑːdʒəˈriːn] , [ˈmeltɪd]
2 **tablespoons** **butter** **or** **margarine** , **melted**
2 汤匙 黄油 或者 人造黄油 , 融化

2汤匙融化的黄油或人造黄油

$\frac{1}{8}$ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
 $\frac{1}{8}$ **teaspoon** **salt**
 $\frac{1}{8}$ 茶匙 盐

$\frac{1}{8}$ 茶匙盐

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[wʌn][kʌp] [tʃɒpt] [prɪˈkænz; prɪˈkɑːnz]
1 **cup** **chopped** **pecans**
1 杯子 切碎 山核桃

杯切碎的山核桃

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈflaʊə(r)]
1 **tablespoon** **flour**
1 汤匙 面粉

1汤匙面粉

[eɪt] - [ɪntʃ] , [ʌnˈbeɪkt] [paɪ] [krʌst]
8 - **inch** , **unbaked** **pie** **crust**
8 - 英寸 , 未烘焙的 馅饼 地壳

8英寸未烘焙的派皮

[hiːt] [ˈʌv(ə)n][tuː; tə] 375° [ef] . ([ˈmɒdərət]) .
Heat **oven** **to** **375° F** . (**moderate**) .
热 烤箱 到 375° F . (缓和) .

将烤箱预热至 375°F（中等温度）。

[kəmˈbaɪn] [fɜːst][sɪks] [ɪnˈɡriːdiənts] .
Combine **first** **six** **ingredients** .
结合 第一的 六 原料 .

将前六种原料混合。

[mɪks][prɪˈkænz; prɪˈkɑːnz] [wɪð] [ˈflaʊə(r)] ; [ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə] [eg] - [məˈlæsɪz] , [ˌet ˈsetərə; ɪt ˈsetərə] . , [ˈmɪkstʃə(r)]
Mix **pecans** **with** **flour** ; **add** **to** **egg** - **molasses** , **etc** . , **mixture**
混合 山核桃 和 面粉 ; 添加 到 蛋 - 糖蜜 , ETC . , 混合物
.
.
.

将山核桃与面粉混合；加入鸡蛋、糖蜜等混合物中。

[pɔː(r)][ɪntuː][æn; ən][eɪt] - [ɪntʃ] [paɪ][pæn][laɪnd] [wɪð] [ʌnˈbeɪkt] [ˈpeɪstri] .
Pour **into** **an** **8** - **inch** **pie** **pan** **lined** **with** **unbaked** **pastry** .
倒 进入 一个 8 - 英寸 馅饼 平底锅 衬里 和 未烘焙的 糕点 .

倒入铺有未烘焙酥皮的 8 英寸派盘中。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔ:(r)][ʌn'tɪl] ['fɪlɪŋ] [ɪz][fɜ:m] .
Bake 40 minutes or until filling is firm .
烤 - 分钟 或者 直到 填充 是 公司 .

烤40分钟或直到馅料凝固。

[ji:ld] : [sɪks] [s'ɜ:vɪŋz] .
YIELD : 6 servings .
屈服 : 6 份量 .

份量：6人份。

[mə'læsɪz] ['pi:nʌt] [paɪ] : [rɪ'pleɪs] [prɪ'kænz; prɪ'kɑ:nz] [wɪð] ['rəʊstɪd] ['pi:nʌt] [hɑ:vz] . -
Molasses Peanut Pie : Replace pecans with roasted peanut halves . 18
糖蜜 花生 馅饼 : 代替 山核桃 和 烤 花生 一半 . -

糖蜜花生派：用烤花生碎代替山核桃。18

[əʊld] - [taɪm] ['æp(ə)l][paɪ]
OLD - TIME APPLE PIE
老的 - 时间 苹果 馅饼

老式苹果派

[faɪv][kʌps] [slaɪst] , [tɑ:t] , ['kʊkɪŋ] ['æplz] ([fɔ:r][tu:; tə][faɪv] [lɑ:dʒ] ['æplz])
5 cups sliced , tart , cooking apples (4 to 5 large apples)
5 杯子 切片 , 酸 , 烹饪 苹果 (4 到 5 大的 苹果)

杯切片酸苹果（4至5个大苹果）

²/₃ [kʌp]['ʃʊɡə(r)]
²/₃ cup sugar
²/₃ 杯子 糖

²/₃ 杯糖

[fɔ:r][tu:; tə][faɪv] ['teɪbəl,spu:nz] [ɪn'rɪtɪt] ['flaʊə(r)] [[wʌn]]
4 to 5 tablespoons enriched flour [1]
4 到 5 汤匙 富含 面粉 [1]

至5汤匙强化面粉[1]

¹/₂ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
¹/₂ teaspoon salt
¹/₂ 茶匙 盐

¹/₂茶匙盐

¹/₂ ['ti:spu:n] ['nʌtmeg]
¹/₂ teaspoon nutmeg
¹/₂ 茶匙 肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

奶奶给妈妈和女儿的食谱(Grandma's Recipes for Mother and Daughter)

第3/4页

$\frac{1}{2}$ [ˈtiːspuːn] [ˈɡreɪtɪd] [ˈlemən] [raɪnd] [ˌtuːˈtuː]
 $\frac{1}{2}$ **teaspoon** **grated** **lemon** **rind** [$\frac{2}{2}$]
 $\frac{1}{2}$ 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮 [$\frac{2}{2}$]

$\frac{1}{2}$ 茶匙磨碎的柠檬皮[2]

$\frac{1}{4}$ [kʌp] [ˈɡræn,mɑːz] [məˈlæsɪz]
 $\frac{1}{4}$ **cup** **GRANDMA'S** **MOLASSES**
 $\frac{1}{4}$ 杯子 奶奶的 糖蜜

$\frac{1}{4}$ 杯奶奶的糖蜜

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈlemən] [dʒuːs] [ˌtuːˈtuː]
1 **tablespoon** **lemon** **juice** [$\frac{2}{2}$]
1 汤匙 柠檬 汁 [$\frac{2}{2}$]

汤匙柠檬汁[2]

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbʌtə(r)] [ɔː(r)] [ˌmɑːdʒəˈriːn]
2 **tablespoons** **butter** **or** **margarine**
2 汤匙 黄油 或者 人造黄油

2汤匙黄油或人造黄油

[ˈpeɪstri] [fɔː(r); fə(r)] [ˌtuːˈtuː] - [krʌst] , [naɪn] - [ɪnt] [paɪ]
Pastry **for** $\frac{2}{2}$ - **crust** , $\frac{9}{9}$ - **inch** **pie**
糕点 为了 2 - 地壳 , 9 - 英寸 馅饼

双层饼皮，9英寸馅饼

[hiːt] [ˈʌv(ə)n] [tuː; tə] 450° [ef] . ([hɒt]) .
Heat **oven** **to** **450° F** . (**hot**) .
热 烤箱 到 450° F . (热的) .

将烤箱预热至华氏450度（高温）。

[spred] [ˈæplz] [ɪn] [naɪn] - [ɪnt] [paɪ] [pæn] [laɪnd] [wɪð] [ʌnˈbeɪkt] [ˈpeɪstri] .
Spread **apples** **in** $\frac{9}{9}$ - **inch** **pie** **pan** **lined** **with** **unbaked** **pastry** .
传播 苹果 在 9 - 英寸 馅饼 平底锅 衬里 和 未烘焙的 糕点 .

将苹果铺在铺有未烘焙酥皮的 9 英寸派盘中。

[ˈsprɪŋk(ə)l] [ˈæplz] [wɪð] [ˈmɪkstʃə(r)] [ɒv; əv] [ˈʊgə(r)] , [ˈflaʊə(r)] , [sɔːlt] , [ˈnʌtmeg] , [ænd; ənd] [ˈlemən] [raɪnd] .
Sprinkle **apples** **with** **mixture** **of** **sugar** , **flour** , **salt** , **nutmeg** , **and** **lemon** **rind** .
撒 苹果 和 混合物 的 糖 , 面粉 , 盐 , 肉豆蔻 , 和 柠檬 果皮 .

在苹果上撒上糖、面粉、盐、肉豆蔻和柠檬皮的混合物。

[ˈdrɪbl] [məˈlæsɪz] [ænd; ənd] [ˈlemən] [dʒuːs] [ˈəʊvə(r)] [ˈæplz] ; [dɒt] [wɪð] [ˈbʌtə(r)] .
Dribble **molasses** **and** **lemon** **juice** **over** **apples** ; **dot** **with** **butter** .
运球 糖蜜 和 柠檬 汁 超过 苹果 ; 点 和 黄油 .

在苹果上淋上糖蜜和柠檬汁；点缀上黄油。

[ˈkʌvə(r)] [wɪð] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ˈpeɪstri] [rəʊld] $\frac{1}{8}$ [ɪnt] [θɪk] ; [trɪm] , [siːl] , [ænd; ənd] [fluːt] [edʒ] .
Cover **with** **remaining** **pastry** **rolled** $\frac{1}{8}$ **inch** **thick** ; **trim** , **seal** , **and** **flute** **edge** .
覆盖 和 其余的 糕点 滚动 $\frac{1}{8}$ 英寸 厚的 ; 修剪 , 海豹 , 和 长笛 边缘 .

用剩余的擀成 $\frac{1}{8}$ 英寸厚的面皮盖住；修剪、封口并捏出花边。

[kʌt] [ə; eɪ] [gæʃ] [ɪn] [tɒp] [krʌst] [tuː; tə] [əˈlaʊ] [fɔː(r); fə(r)] [ɪˈskeɪp] [ɒv; əv] [stiːm] .
Cut **a** **gash** **in** **top** **crust** **to** **allow** **for** **escape** **of** **steam** .
切 一个 伤口 在 顶部 地壳 到 允许 为了 逃脱 的 蒸汽 .

在饼皮顶部划一道口子，以便蒸汽逸出。

[beɪk] - [ˈmɪnɪts] [ɪn][hɒt][ˈʌv(ə)n] (450° [ef] .) ;
Bake 10 minutes in hot oven (450° F .) ;
烤 - 分钟 在 热的 烤箱 (450° F .) ;

在高温烤箱（450°F）中烘烤 10 分钟；

[rɪˈdju:s] [hi:t] [tu:; tə] [ˈmɒdərət] (350° [ef] .) [ænd; ənd] [beɪk] - [tu:; tə] - [ˈmɪnɪts] [ɔ:(r)][ʌn'tɪl] ['æplz]
reduce heat to moderate (350° F .) and bake 30 to 40 minutes or until apples
减少 热 到 缓和 (350° F .) 和 烤 - 到 - 分钟 或者 直到 苹果
[ɑ:(r); ə(r)][ˈtendə(r)] .
are tender .
是 投标 .

将火力调至中火（350°F），烘烤 30 至 40 分钟，或直至苹果变软。

[ˌji:ld] : [sɪks] [sˈɜ:vɪŋz] .
YIELD : 6 servings .
屈服 : 6 份量 .

份量：6人份。

[[wʌn]] [ɪf] ['æplz] [ɑ:(r); ə(r)][nɒt][ˈdʒu:si] , [əˈmɪt][ˈflaʊə(r)] .
[1] If apples are not juicy , omit flour .
[1] 如果 苹果 是 不是 多汁的 , 忽略 面粉 .

[1]如果苹果不够多汁，就不要加面粉。

[haʊˈevə(r)] , [ɪf] ['æplz] [ɑ:(r); ə(r)][ˈveri][ˈdʒu:si] , [ju:z][faɪv] [ˈteɪbəlˌspu:nz] [ˈflaʊə(r)] .
However , if apples are very juicy , use 5 tablespoons flour .
然而 , 如果 苹果 是 非常 多汁的 , 使用 5 汤匙 面粉 .

但是，如果苹果汁水很多，则使用 5 汤匙面粉。

[[tu:ˈtu:]] [ɪf] ['æplz] [ɑ:(r); ə(r)][ˈveri] [tɑ:t] , [əˈmɪt][bəʊθ][ˈlemən][raɪnd][ænd; ənd][dʒu:s] .
[2] If apples are very tart , omit both lemon rind and juice .
[2] 如果 苹果 是 非常 酸 , 忽略 两个都 柠檬 果皮 和 汁 .

[2]如果苹果很酸，就不要放柠檬皮和柠檬汁。

[di:p] - [dɪʃ] ['æp(ə)l][paɪ]
DEEP - DISH APPLE PIE
深的 - 盘子 苹果 馅饼

深盘苹果派

[sɪks] [lɑ:dʒ] , [tɑ:t] , ['kʊkɪŋ] ['æplz] , [slaɪst] [ˈɪntu:][eitθ, eiθ] ([sɪks][kʌps])
6 large , tart , cooking apples , sliced into eighths (6 cups)
6 大的 , 酸 , 烹饪 苹果 , 切片 进入 八分之一 (6 杯子)

个大而酸的烹饪苹果，切成八瓣（6 杯）

½ [kʌp][ˈwɔ:tə(r)]
½ cup water
½ 杯子 水

半杯水

½ [kʌp][ˈʃʊɡə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ ['ti:spu:n] [ˈnʌtmeg]
½ teaspoon nutmeg
½ 茶匙 肉豆蔻

半茶匙肉豆蔻

¼ [kʌp] ['græŋ,mɑ:z] [mə'læsɪz]
¼ **cup GRANDMA'S MOLASSES**
¼ 杯子 奶奶的 糖蜜

¼ 杯奶奶的糖蜜

[tu:'tu:] ['teɪbəl,spu:nz] ['bʌtə(r)][ɔ:(r)][,mɑ:dʒə'ri:n]
2 tablespoons butter or margarine
2 汤匙 黄油 或者 人造黄油

2汤匙黄油或人造黄油

['peɪstri][fɔ:(r); fə(r)][wʌn] - [krʌst] , [naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ]
Pastry for one - crust , 9 - inch pie
糕点 为了 一 - 地壳 , 9 - 英寸 馅饼

单层饼皮，9英寸馅饼的饼皮

[hi:t] ['ʌv(ə)n][tu:; tə] 425° [ef] . ([hɒt]) .
Heat oven to 425° F . (hot) .
热 烤箱 到 425° F . (热的) .

将烤箱预热至华氏425度（高温）。

['pɑ:bɔɪl] ['æplz] [ɪn][ðə; ði]['wɔ:tə(r)] ; [sprɛd] [ɪn][ə; eɪ] 6x10x2 - [ɪntʃ] ['kæsərəʊl] .
Parboil apples in the water ; spread in a 6x10x2 - inch casserole .
肺 苹果 在 这 水 ; 传播 在 一个 6x10x2 - 英寸 沙锅 .

将苹果在水中焯水；铺在 6x10x2 英寸的砂锅中。

['sprɪŋk(ə)l] ['æplz] [wɪð] ['mɪkstʃə(r)][ɒv; əv]['ʃʊɡə(r)] , [sɔ:lt] , [ænd; ənd] ['nʌtmeg] .
Sprinkle apples with mixture of sugar , salt , and nutmeg .
撒 苹果 和 混合物 的 糖 , 盐 , 和 肉豆蔻 .

在苹果上撒上糖、盐和肉豆蔻的混合物。

['drɪbl] [mə'læsɪz] ['əʊvə(r)] ['æplz] ; [dɒt] [wɪð] ['bʌtə(r)] .
Dribble molasses over apples ; dot with butter .
运球 糖蜜 超过 苹果 ; 点 和 黄油 .

在苹果上淋上糖蜜，点缀上黄油。

['kʌvə(r)] [wɪð] ['peɪstri] , [rəʊld] ['ɪntu:][ə; eɪ]['rektæŋgələ(r)] [jeɪp] , ⅓ [ɪntʃ] [θɪk] .
Cover with pastry , rolled into a rectangular shape , ⅓ inch thick .
覆盖 和 糕点 , 滚动 进入 一个 矩形的 形状 , ⅓ 英寸 厚的 .

用擀成矩形、厚 ⅓ 英寸的酥皮覆盖。

[trɪm] , [si:l] , [ænd; ənd] [flu:t] [edʒ] .
Trim , seal , and flute edge .
修剪 , 海豹 , 和 长笛 边缘 .

修整、封边并开槽。

[kʌt] [θri:] [gæʃ] [ɪn]['peɪstri][tu:; tə] [ə'ləʊ] [fɔ:(r); fə(r)] [ɪ'skeɪp] [ɒv; əv] [sti:m] .
Cut three gashes in pastry to allow for escape of steam .
切 三 伤口 在 糕点 到 允许 为了 逃脱 的 蒸汽 .

在酥皮上切三个口子，以便蒸汽逸出。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔ:(r)][ʌn'tɪl] ['æplz] [ɑ:(r); ə(r)][təndə(r)][ænd; ənd] [krʌst] [hæz; həz] [braʊn] .
Bake 30 minutes or until apples are tender and crust has browned .
烤 - 分钟 或者 直到 苹果 是 投标 和 地壳 有 棕色 .

烤30分钟或直到苹果变软且饼皮呈棕色。

[ji:ld] : [sɪks][tu:; tə][eɪt] [s'ɜ:vɪŋz] . -
YIELD : 6 to 8 servings . 19
屈服 : 6 到 8 份量 . -

份量：6至8人份。19

[mə'læsɪz] [pru:n] [paɪ]
MOLASSES PRUNE PIE
糖蜜 修剪 馅饼

糖蜜西梅派

[ˌtuːˈtuː][ˈkʌps] [ˈkʊkt] , [ˈpɪtɪd] [ˈpruːnz]
2 cups cooked , pitted prunes
2 杯子 煮熟 , 凹坑 西梅

杯煮熟去核的西梅干

¼ [ˈkʌp] [ˈpruːn] [ˈdʒuːs]
¼ cup prune juice
¼ 杯子 修剪 汁

¼ 杯西梅汁

¾ [ˈkʌp] [ˈgrænˌmɑːz] [ˈməˈlæsɪz]
¾ cup GRANDMA'S MOLASSES
¾ 杯子 奶奶的 糖蜜

¾ 杯奶奶的糖蜜

[ˈθriː] [eg] [ˈjæʊk] , [ˈbiːt(ə)n]
3 egg yolks , beaten
3 蛋 蛋黄 , 被打败

3个蛋黄，打散

[ˈwʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈlemən][ˈdʒuːs]
1 tablespoon lemon juice
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

[ˈwʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈgreɪtɪd] [ˈlemən] [ˈraɪnd]
1 teaspoon grated lemon rind
1 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

1茶匙磨碎的柠檬皮

¼ [ˈkʌp] [ˈbʌtə(r)][ˈɔː(r)][ˈmɑːdʒəˈriːn] , [ˈmeltɪd]
¼ cup butter or margarine , melted
¼ 杯子 黄油 或者 人造黄油 , 融化

¼ 杯融化的黄油或人造黄油

- / - [ˈtiːspuːn] [ˈkləʊvz]
1 / 16 teaspoon cloves
- / - 茶匙 丁香

1/1₁₆茶匙丁香

[ˈpeɪstri][ˈfɔː(r); ˈfə(r)][ˌtuːˈtuː] - [ˈkrʌst] , [ˈnaɪn] - [ɪntʃ] [ˈpaɪ]
Pastry for 2 - crust , 9 - inch pie
糕点 为了 2 - 地壳 , 9 - 英寸 馅饼

双层饼皮，9英寸馅饼

[ˈhiːt] [ˈʌv(ə)n][ˈtuː; tə] 450° [ef] . ([ˈhɒt]) .
Heat oven to 450° F . (hot) .
热 烤箱 到 450° F . (热的) .

将烤箱预热至华氏450度（高温）。

[tʃɒp] [ˈpruːnz] .
Chop prunes .
劈 西梅 .

切碎西梅干。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [ˈpruːn] [ˈdʒuːs] , [ˈməˈlæsɪz] , [eg] [ˈjæʊk] , [ˈlemən][ˈdʒuːs][ænd; ənd][ˈraɪnd] , [ˈbʌtə(r)][ˈɔː(r)]
Add prune juice , molasses , egg yolks , lemon juice and rind , butter or
添加 修剪 汁 , 糖蜜 , 蛋 蛋黄 , 柠檬 汁 和 果皮 , 黄油 或者
[ˈmɑːdʒəˈriːn] , [ænd; ənd] [ˈkləʊvz] .
margarine , and cloves .
人造黄油 , 和 丁香 .

加入西梅汁、糖蜜、蛋黄、柠檬汁和柠檬皮、黄油或人造黄油以及丁香。

[pɔː(r)][ˈɪntuː][ə; eɪ][naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ][pæn][laɪnd] [wɪð] [ʌnˈbeɪkt] [ˈpeɪstri] .
Pour into a 9 - inch pie pan lined with unbaked pastry .
倒 进入 一个 9 - 英寸 馅饼 平底锅 衬里 和 未烘焙的 糕点 .

倒入铺有未烘焙酥皮的 9 英寸派盘中。

[rəʊl] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ˈpeɪstri] ⅓ - [ɪntʃ] [θɪk] .
Roll remaining pastry ⅓ - inch thick .
卷 其余的 糕点 ⅓ - 英寸 厚的 .

将剩余的面团擀成⅓英寸厚。

[kʌt] [ˈɪntuː][strips] , ½ [ɪntʃ] [waɪd] ; [twɪst] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ˈæʊvə(r)] [ˈfɪlɪŋ] [ɪn] [krɪs] - [krɒs] [ˈpæt(ə)n] .
Cut into strips , ½ inch wide ; twist , and place over filling in criss - cross pattern .
切 进入 条状物 , ½ 英寸 宽的 ; 捻 , 和 地方 超过 填充 在 克里斯 - 叉 图案 .

切成 ½ 英寸宽的条状；扭转，然后以交叉图案铺在馅料上。

[si:l] [endz][tuː; tə] [ˈbɒtəm] [krʌst] ; [trɪm][ænd; ənd] [fluːt] [edʒ] .
Seal ends to bottom crust ; trim and flute edge .
海豹 结束 到 底部 地壳 ; 修剪 和 长笛 边缘 .

封口与饼底粘合；修整并压出花边。

[beɪk] - [ˈmɪnɪts] [ɪn][hɒt][ˈʌv(ə)n] (450° [ef] .) ;
Bake 10 minutes in hot oven (450° F .) ;
烤 - 分钟 在 热的 烤箱 (450° F .) ;

在高温烤箱（450°F）中烘烤 10 分钟；

[rɪˈdjuːs] [hi:t] [tuː; tə] [ˈmɒdərət] (350° [ef] .) [ænd; ənd] [beɪk] - [ˈmɪnɪts] [ɔː(r)][ʌnˈtɪl] [ˈpeɪstri][hæz; həz] [braʊn] .
reduce heat to moderate (350° F .) and bake 30 minutes or until pastry has browned .
减少 热 到 缓和 (350° F .) 和 烤 - 分钟 或者 直到 糕点 有 棕色 .

将火力调至中火（350°F），烘烤 30 分钟或直至酥皮呈金黄色。

[ˈjiːld] : [saɪks] [sˈɜːvɪŋz] .
YIELD : 6 servings .
屈服 : 6 份量 .

份量：6人份。

[ˈkəʊkənʌt] [ˈʃɪfən] [paɪ]
COCONUT CHIFFON PIE
椰子 薄纱 馅饼

椰子雪纺派

[wʌŋ] [ˈenvələʊp] [ʌnˈfleɪvəd] [ˈdʒelətɪn]
1 envelope unflavored gelatin
1 信封 无味 明胶

包无味明胶

¼ [kʌp][kəʊld][ˈwɔːtə(r)]
¼ cup cold water
¼ 杯子 寒冷的 水

¼ 杯冷水

[tuːˈtuː] [egz] , [ˈsepəreɪtɪd]
2 eggs , separated
2 鸡蛋 , 分开

2个鸡蛋，分开

¼ [kʌp][ˈʊɡə(r)]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

1/8 [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
1/8 **teaspoon salt**
1/8 茶匙 盐

1/8茶匙盐

1 3/4 [kʌps] [mɪlk][ɔː(r)] [lait] [kriːm]
1 3/4 **cups milk or light cream**
1 3/4 杯子 牛奶 或者 光 奶油

1 3/4 杯牛奶或淡奶油

1/4 [kʌp] [ˈgræn,mɑːz] [məˈlæsɪz]
1/4 **cup GRANDMA'S MOLASSES**
1/4 杯子 奶奶的 糖蜜

1/4 杯奶奶的糖蜜

1/4 [kʌp][ˈʊgə(r)]
1/4 **cup sugar**
1/4 杯子 糖

1/4 杯糖

1/2 [kʌp] [mɔɪst] , [ˈfredɪd] [ˈkəʊkənʌt]
1/2 **cup moist , shredded coconut**
1/2 杯子 潮湿 , 碎 椰子

半杯湿润的椰丝

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə] [ɔː(r)][tuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [rʌm][ˈekstrækt; ɪkˈstrækt]
1 **teaspoon vanilla or 2 teaspoons rum extract**
1 茶匙 香草 或者 2 茶匙 朗姆酒 提炼

1茶匙香草精或2茶匙朗姆酒提取物

[naɪn] - [ɪntʃ] , [kəʊld] [beɪkt] [paɪ] [ʃel]
9 - **inch , cold baked pie shell**
9 - 英寸 , 寒冷的 烘焙 馅饼 壳

9英寸冷烤派皮

[ˈsɒfn] [ˈdʒelətɪn][ɪn][kəʊld][ˈwɔːtə(r)] .
Soften gelatin in cold water .
软化 明胶 在 寒冷的 水 .

将明胶用冷水软化。

[mɪks] [eg] [jəʊk] , 1/4 [kʌp][ˈʊgə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd][mɪlk][ɔː(r)] [kriːm] [ɪn][tɒp][ɒv; əv][ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlə(r)] ;
Mix egg yolks , 1/4 cup sugar , salt , and milk or cream in top of double boiler ;
混合 蛋 蛋黄 , 1/4 杯子 糖 , 盐 , 和 牛奶 或者 奶油 在 顶部 的 双倍的 锅炉 ;

在双层蒸锅的上层，混合蛋黄、1/4 杯糖、盐和牛奶或奶油；

[kʊk] [ˈəʊvə(r)][hɒt][ˈwɔːtə(r)] ([duː; də][nɒt] [əˈlaʊ] [ˈwɔːtə(r)][tuː; tə][bɔɪl]) [ʌnˈtɪl] [ˈkʌstəd] [kəʊts][ðə; ði] [spuːn]
cook over hot water (do not allow water to boil) until custard coats the spoon
厨师 超过 热的 水 (做 不是 允许 水 到 熬) 直到 蛋奶冻 外套 这 勺子
.
:
.

隔水加热（不要让水沸腾），直到蛋奶糊能挂在勺子上。

[stɜː(r)] [ˈkɒnstəntli] .
Stir constantly .
搅拌 不断地 .

不断搅拌。

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm] [hiːt] .
Remove from heat .
消除 从 热 .

离火。

[ˌeɪ dɪː ˈdiː] [ˈsɔfənd] [ˈdʒelətɪn] .
Add softened gelatin .
添加 软化 明胶 .

加入软化的明胶。

[stɜː(r)][ɪn] [məˈlæsɪz] .
Stir in molasses .
搅拌 在 糖蜜 .

加入糖蜜搅拌。

[tʃɪl] [ˈəʊvə(r)][aɪs][ˈwɔːtə(r)][ʌnˈtɪl][ˈmɪkstʃə(r)][brɪˈɡɪnz] [tuː; tə] [kənˈdʒiːl] ([θɪk] [æz; əz] [freɪ] [eg] [ˈwaɪts]) .
Chill over ice water until mixture begins to congeal (thick as fresh egg whites) .
寒意 超过 冰 水 直到 混合物 开始 到 凝 (厚的 作为 新鲜的 蛋 白人) .

将混合物隔水冷却，直到开始凝固（变得像新鲜蛋清一样浓稠）。

[ˈɡrædʒuəli] [biːt] [ðə; ði] [rɪˈmeɪnɪŋ] ¼ [kʌp][ˈʃʊɡə(r)][ɪn][ˈbiːt(ə)n] [eg] [ˈwaɪts] ; [fəʊld][ˈɪntuː] [ˈkʌstəd] -
Gradually beat the remaining ¼ cup sugar in beaten egg whites ; fold into custard -
逐步地 打 这 其余的 ¼ 杯子 糖 在 被打败 蛋 白人 ; 折叠 进入 蛋奶冻 -
[ˈdʒelətɪn][ˈmɪkstʃə(r)] .
gelatin mixture .
明胶 混合物 .

将剩余的 1/4 杯糖逐渐加入打发的蛋白中；轻轻拌入蛋奶糊-明胶混合物中。

[fəʊld][ɪn][ˈkəʊkənʌt][ænd; ənd] [ˈfleɪvərɪŋ] .
Fold in coconut and flavoring .
折叠 在 椰子 和 调味 .

拌入椰丝和调味料。

[pɔː(r)][ˈɪntuː][ə; eɪ][kəʊld] [beɪkt] [paɪ] [krʌst] .
Pour into a cold baked pie crust .
倒 进入 一个 寒冷的 烘焙 馅饼 地壳 .

倒入冷却烤好的派皮中。

[tʃɪl] [ʌnˈtɪl] [fɜːm] .
Chill until firm .
寒意 直到 公司 .

冷藏至凝固。

[ˈɡɑːnɪʃ] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] [ænd; ənd][ˈkəʊkənʌt][dʒʌst][brɪˈfɔː(r)] [ˈsɜːvɪŋ] .
Garnish with whipped cream and coconut just before serving .
装饰 和 鞭打 奶油 和 椰子 只是 前 服务 .

上菜前用鲜奶油和椰丝装饰。

[ˈjiːld] : [saɪks] [sˈɜːvɪŋz] .
YIELD : 6 servings .
屈服 : 6 份量 .

份量：6人份。

[ˈkɒfi] [ˈʃɪfən] [paɪ] : [rɪˈpleɪs] [mɪlk] [wɪð] [ˈdʌb(ə)l] - [streŋθ] [ˈkɒfi] .
Coffee Chiffon Pie : Replace milk with double - strength coffee .
咖啡 薄纱 馅饼 : 代替 牛奶 和 双倍的 - 力量 咖啡 .

咖啡戚风派：用双倍浓缩咖啡代替牛奶。

[dɪˈzɜːts]
DESSERTS
甜点

甜点

[ˈsɔːsi] [ˈpuːdɪŋ]
SAUCY PUDDING
风骚的 布丁

酱汁布丁

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [ɪn'ri:tʃt] ['flaʊə(r)]
1 cup sifted enriched flour
1 杯子 筛过的 富含 面粉

杯过筛的精制面粉

[wʌn] ['ti:spu:n] ['səʊdə]
1 teaspoon soda
1 茶匙 苏打

1茶匙苏打水

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ ['ti:spu:n] ['dʒɪndʒə(r)]
½ teaspoon ginger
½ 茶匙 姜

半茶匙姜

¾ ['ti:spu:n] ['sɪnəməŋ]
¾ teaspoon cinnamon
¾ 茶匙 肉桂

¾茶匙肉桂

¼ [kʌp] ['ʊgə(r)]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

[tu:'tu:] ['teɪbəl,spu:nz] ['ʃɔ:tnɪŋ]
2 tablespoons shortening
2 汤匙 缩短

2汤匙起酥油

½ [kʌp] ['græn,mɑ:z] [mə'læsɪz]
½ cup GRANDMA'S MOLASSES
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

¼ [kʌp] [hɒt] ['wɔ:tə(r)]
¼ cup hot water
¼ 杯子 热的 水

¼ 杯热水

½ [kʌp] ['græn,mɑ:z] [mə'læsɪz]
½ cup GRANDMA'S MOLASSES
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

1½ [kʌps] [kəʊld] ['wɔ:tə(r)]
1½ cups cold water
1½ 杯子 寒冷的 水

1.5 杯冷水

½ ['ti:spu:n] [və'nɪlə]
½ teaspoon vanilla
½ 茶匙 香草

½茶匙香草精

[hi:t] [ˈʌv(ə)n][tuː; tə] 375° [ef] . ([ˈmɒdəɾət]) .
Heat oven to 375° F . (moderate) .
热 烤箱 到 375° F . (缓和) .

将烤箱预热至 375°F（中等温度）。

[sɪft] [təˈgeðə(r)] [fɜːst] [faɪv] [ɪnˈɡriːdiənts] .
Sift together first five ingredients .
筛 一起 第一的 五 原料 .

将前五种原料一起过筛。

[kri:m] [ˈʊgə(r)] , [ˈʃɔːtnɪŋ] , [ænd; ənd] [məˈlæsɪz] .
Cream sugar , shortening , and molasses .
奶油 糖 , 缩短 , 和 糖蜜 .

将糖、起酥油和糖蜜搅打成奶油状。

[bi:t] [ɪn] [eg] .
Beat in egg .
打 在 蛋 .

打入鸡蛋。

[,ei diː ˈdiː][hɒt][ˈwɔːtə(r)] [ɔːlˈtɜːnətli] [wɪð] [ˈflaʊə(r)][ˈmɪkstʃə(r)] .
Add hot water alternately with flour mixture .
添加 热的 水 交替 和 面粉 混合物 .

交替加入热水和面粉混合物。

[pɔː(r)][ˈbæteɪ(r)][ˈɪntuː][ə; eɪ] [ɡriːzd] 8x8x2 - [ɪntʃ] [pæn] .
Pour batter into a greased 8x8x2 - inch pan .
倒 连击 进入 一个 涂油 8x8x2 - 英寸 平底锅 .

将面糊倒入抹了油的 8x8x2 英寸烤盘中。

[mɪks] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ɪnˈɡriːdiənts] [ænd; ənd][pɔː(r)][ˈəʊvə(r)] [ʌnˈbeɪkt] [ˈpʊdɪŋ] .
Mix remaining ingredients and pour over unbaked pudding .
混合 其余的 原料 和 倒 超过 未烘焙的 布丁 .

将剩余的材料混合，然后倒在未烤的布丁上。

[beɪk] - [ˈmɪnɪts] [ɔː(r)][ʌnˈtɪl] [dʌn] .
Bake 35 minutes or until done .
烤 - 分钟 或者 直到 完毕 .

烤35分钟或直至烤熟。

[sɜːv] [wɔːm] , [ɪn] [skˈweəz] , [wɪð] [sɔːs] [spuːnd] [ˈəʊvə(r)] [iːtʃ] [ˈsɜːvɪŋ] .
Serve warm , in squares , with sauce spooned over each serving .
服务 温暖的 , 在 正方形 , 和 酱 用勺子舀着 超过 每个 服务 .

趁热切成方块，每份淋上酱汁即可。

[ˈjiːld] : [eɪt] [sˈɜːvɪŋz] . -
YIELD : 8 servings . 20
屈服 : 8 份量 . -

份量：8人份。20

[məˈlæsɪz] [ˈkɔːnstɑːtʃ] [ˈpʊdɪŋ]
MOLASSES CORNSTARCH PUDDING
糖蜜 玉米淀粉 布丁

糖蜜玉米淀粉布丁

⅓ [kʌp] [ˈkɔːnstɑːtʃ]
⅓ cup cornstarch
⅓ 杯子 玉米淀粉

⅓ 杯玉米淀粉

½ [kʌp][kəʊld][ˈmɪlk]
½ cup cold milk
½ 杯子 寒冷的 牛奶

半杯冷牛奶

¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[tuːˈtuː] [kʌps] [hɒt] [mɪlk]
2 **cups hot milk**
2 杯子 热的 牛奶

杯热牛奶

[tuːˈtuː] [egz] , [ˈbiːt(ə)n]
2 **eggs , beaten**
2 鸡蛋 , 被打败

2个鸡蛋，打散

½ [kʌp] [ˈgræn,mɑːz] [məˈlæsɪz]
½ **cup GRANDMA'S MOLASSES**
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

[tuːˈtuː] [ˈteɪbəlspuːnz] [ˈbʌtə(r)] [ɔː(r)] [məˈdʒəˈriːn]
2 **tablespoons butter or margarine**
2 汤匙 黄油 或者 人造黄油

2汤匙黄油或人造黄油

[tuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə]
2 **teaspoons vanilla**
2 茶匙 香草

2茶匙香草精

[mɪks] [fɜːst] [θriː] [ɪnˈɡriːdiənts] [ɪn] [tɒp] [ʌv; əv] [ˈdʌb(ə)l] [ˈbɔɪlə(r)] .
Mix first three ingredients in top of double boiler .
混合 第一的 三 原料 在 顶部 的 双倍的 锅炉 .

将前三种原料混合在双层蒸锅的上层。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [hɒt] [mɪlk] .
Add hot milk .
添加 热的 牛奶 .

加入热牛奶。

[kʊk] [ˈəʊvə(r)] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtə(r)] [ʌnˈtɪl] [ˈmɪkstʃə(r)] [ɪz] [θɪk] , [kliə(r)] , [ænd; ənd] [smuːð] , [ˈstɜːrɪŋ]
Cook over boiling water until mixture is thick , clear , and smooth , stirring
厨师 超过 沸腾 水 直到 混合物 是 厚的 , 清除 , 和 光滑的 , 搅拌
[ˈkɒnstəntli] .
constantly .
不断地 .

隔水加热，不断搅拌，直至混合物变得浓稠、清澈、顺滑。

[mɪks] [egz] [ænd; ənd] [məˈlæsɪz] ; [ˈsləʊli] [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː; tə] [hɒt] [ˈmɪkstʃə(r)] .
Mix eggs and molasses ; slowly add to hot mixture .
混合 鸡蛋 和 糖蜜 ; 缓慢地 添加 到 热的 混合物 .

将鸡蛋和糖蜜混合；慢慢加入热混合物中。

[kʊk] [ˈəʊvə(r)] [hɒt] [ˈwɔːtə(r)] [ʌnˈtɪl] [ˈpʊdɪŋ] [ɪz] [θɪk] , [ˈstɜːrɪŋ] [ˈkɒnstəntli] .
Cook over hot water until pudding is thick , stirring constantly .
厨师 超过 热的 水 直到 布丁 是 厚的 , 搅拌 不断地 .

隔水加热，不断搅拌，直到布丁变稠。

[stɜː(r)] [ɪn] [ˈbʌtə(r)] [ɔː(r)] [məˈdʒəˈriːn] [ænd; ənd] [vəˈnɪlə] .
Stir in butter or margarine and vanilla .
搅拌 在 黄油 或者 人造黄油 和 香草 .

加入黄油或人造黄油和香草精。

[pɔː(r)][ˈɪntuː][ˌɪndɪˈvɪdʒuəl] [dɪˈzɜːt] [ˈdɪʃɪz] .
Pour into individual dessert dishes .
倒 进入 个人 甜点 菜肴 :

倒入个人甜点碗中。

[tʃɪl] .
Chill .
寒意 :

寒意。

[ˈjiːld] : [sɪks] [sˈɜːvɪŋz] .
YIELD : 6 servings .
屈服 : 6 份量 :

份量：6人份。

[ˈɪndiən] [ˈpʊdɪŋ]
INDIAN PUDDING
印度 布丁

印度布丁

¼ [kʌp] [kɔːn] [miːl]
¼ cup corn meal
¼ 杯子 玉米 一顿饭

¼ 杯玉米粉

[tuːˈtuː] [kʌps] [hɒt] [mɪlk]
2 cups hot milk
2 杯子 热的 牛奶

杯热牛奶

½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

⅛ [ˈtiːspuːn] [ˈsəʊdə]
⅛ teaspoon soda
⅛ 茶匙 苏打

⅛茶匙苏打水

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈʃʊɡə(r)]
3 tablespoons sugar
3 汤匙 糖

3汤匙糖

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈbʌtə(r)][ɔː(r)][ˌmɑːdʒəˈriːn]
1 tablespoon butter or margarine
1 汤匙 黄油 或者 人造黄油

1汤匙黄油或人造黄油

⅓ [kʌp] [ˈgrænˌmɑːz] [məˈlæsɪz]
⅓ cup GRANDMA'S MOLASSES
⅓ 杯子 奶奶的 糖蜜

⅓ 杯奶奶的糖蜜

[wʌn][kʌp][kəʊld][mɪlk]
1 cup cold milk
1 杯子 寒冷的 牛奶

杯冷牛奶

[hiːt] [ˈʌv(ə)n][tuː; tə] 275° [ef] . ([sləʊ]) .
Heat oven to 275° F . (slow) .
热 烤箱 到 275° F : (慢的) :

将烤箱预热至 275°F（慢速）。

[mɪks] [kɔːn] [miːl] [ænd; ənd][hɒt] [mɪlk] .
Mix corn meal and hot milk .
混合 玉米 一顿饭 和 热的 牛奶 .

将玉米粉和热牛奶混合。

[kʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) , ['stɜːrɪŋ] ['kɒnstəntli] .
Cook until thick (about 15 minutes) , stirring constantly .
厨师 直到 厚的 (关于 - 分钟) , 搅拌 不断地 .

不断搅拌，煮至浓稠（约15分钟）。

[rɪ'muːv] [frɒm; frəm] [hiːt] .
Remove from heat .
消除 从 热 .

离火。

[stɜː(r)][ɪn] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'ɡriːdiənts] .
Stir in remaining ingredients .
搅拌 在 其余的 原料 .

加入剩余的食材搅拌均匀。

[pɔː(r)][ˈmɪkstʃə(r)][ˈɪntuː][ə; eɪ][wʌn] - [kwɔːt] ['kæsərəʊl] .
Pour mixture into a one - quart casserole .
倒 混合物 进入 一个 一 - 夸脱 沙锅 .

将混合物倒入一夸脱的砂锅中。

[beɪk] [tuː'tuː] ['aʊəz] .
Bake 2 hours .
烤 2 小时 .

烘烤2小时。

[sɜːv] [wɔːm] [wɪð] [aɪs] [kriːm] , [wɪpt] [kriːm] , [ɔː(r)][pleɪn] .
Serve warm with ice cream , whipped cream , or plain .
服务 温暖的 和 冰 奶油 , 鞭打 奶油 , 或者 清楚的 .

趁热食用，可搭配冰淇淋、鲜奶油或直接食用。

[jiːld] : [sɪks][tuː; tə][eɪt] [s'ɜːvɪŋz] .
YIELD : 6 to 8 servings .
屈服 : 6 到 8 份量 .

份量：6至8人份。

[spaɪst] ['ɪndiən] ['pʊdɪŋ] :
Spiced Indian Pudding :
加香料 印度 布丁 :

印度香料布丁：

[,eɪ diː 'diː] ½ ['tiːspuːn] [iːtʃ] , [ˈdʒɪndʒə(r)][ænd; ənd] ['sɪnəmən] .
Add ½ teaspoon each , ginger and cinnamon .
添加 ½ 茶匙 每个 , 姜 和 肉桂 .

加入½茶匙姜粉和½茶匙肉桂粉。

[mə'læsɪz] [aɪs] [kriːm]
MOLASSES ICE CREAM
糖蜜 冰 奶油

糖蜜冰淇淋

[wʌn] ['renɪt] ['tæblət]
1 rennet tablet
1 凝乳酶 药片

片凝乳酶片

[wʌn] ['teɪblspuːn] [kəʊld][ˈwɔːtə(r)]
1 tablespoon cold water
1 汤匙 寒冷的 水

1汤匙冷水

[tu:'tu:] [kʌps] [lait] [kri:m]
2 cups light cream
2 杯子 光 奶油

杯淡奶油

¼ [kʌp] ['ʊgə(r)]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

¼ [kʌp] ['græn,mɑ:z] [mə'læsɪz]
¼ cup GRANDMA'S MOLASSES
¼ 杯子 奶奶的 糖蜜

¼ 杯奶奶的糖蜜

[wʌn] ['ti:spu:n] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1 茶匙香草精

[tɜ:n] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [kən'trəʊl] [tu:; tə] [k'əʊldəst] [pɔɪnt] .
Turn refrigerator control to coldest point .
转动 冰箱 控制 到 最冷 观点 .

将冰箱温度控制旋钮调至最低档。

[set] [aʊt] [aɪs] [treɪ] .
Set out ice tray .
放 出去 冰 托盘 .

取出冰格。

[krʌʃ] ['renɪt] ['tæblət] ; [dɪ'zɒlv] [ɪn] [kəʊld] ['wɔ:tə(r)] .
Crush rennet tablet ; dissolve in cold water .
压碎 凝乳酶 药片 ; 溶解 在 寒冷的 水 .

将凝乳酶片碾碎，溶于冷水中。

[mɪks] [kri:m] , ['ʊgə(r)] , [ænd; ənd] [mə'læsɪz] ; [wɔ:m] ['əʊvə(r)] [ləʊ] [hi:t] [tu:; tə] 110° [ef] . ([lu:k'wɔ:m])
Mix cream , sugar , and molasses ; warm over low heat to 110° F . (lukewarm)
混合 奶油 , 糖 , 和 糖蜜 ; 温暖的 超过 低的 热 到 110° F . (温)
, ['stɜ:rɪŋ] ['kɒnstəntli] .
, stirring constantly .
, 搅拌 不断地 .

将奶油、糖和糖蜜混合；用小火加热至 110°F（温热），不断搅拌。

[,eɪ di: 'di:] [və'nɪlə] [ænd; ənd] [dɪ'zɒlvd] ['renɪt] ['tæblət] .
Add vanilla and dissolved rennet tablet .
添加 香草 和 溶解 凝乳酶 药片 .

加入香草精和溶解的凝乳酶片。

[pɔ:(r)] , [æt; ət] [wʌns] , ['ɪntu:] [aɪs] [treɪ] .
Pour , at once , into ice tray .
倒 , 在 一次 , 进入 冰 托盘 .

立即倒入冰格。

[du:; də] [nɒt] [mu:v] [ʌn'tɪl] [set] ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) .
Do not move until set (about 10 minutes) .
做 不是 移动 直到 放 (关于 - 分钟) .

静置约 10 分钟后再移动。

[fri:z] [ɪn] [aɪs] [kju:b] ['ju:nɪt] [pʊ; əv] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [ʌn'tɪl] ['ɔ:lməʊst] [stɪf] .
Freeze in ice cube unit of refrigerator until almost stiff .
冻结 在 冰 立方体 单元的 的 冰箱 直到 几乎 僵硬的 .

放入冰箱的冰格中冷冻至几乎完全凝固。

[tɜːn] [ˈɪntuː][ə; eɪ] [bəʊl] .
Turn into a bowl .
转动 进入 一个 碗 .

做成碗状。

[biːt] [ʌnˈtɪl] [smuːð] .
Beat until smooth .
打 直到 光滑的 .

搅拌至顺滑。

[rɪˈtɜːn] [tuː; tə][aɪs] [treɪ] .
Return to ice tray .
返回 到 冰 托盘 .

放回冰格。

[friːz] [ʌnˈtɪl] [stɪf] ([θriː][tuː; tə][fɔːr] [ˈaʊəz]) .
Freeze until stiff (3 to 4 hours) .
冻结 直到 僵硬的 (3 到 4 小时) .

冷冻至变硬（3至4小时）。

[jiːld] : [sɪks] [sˈɜːvɪŋz] .
YIELD : 6 servings .
屈服 : 6 份量 .

份量：6人份。

[məˈlæsɪz] [ˈkɒfi] [aɪs] [kriːm] :
Molasses Coffee Ice Cream :
糖蜜 咖啡 冰 奶油 :

红糖咖啡冰淇淋：

[,eɪ diː ˈdiː] ¼ [kʌp][kəʊld] , [ˈdʌb(ə)l] - [streŋθ] [ˈkɒfi] .
Add ¼ cup cold , double - strength coffee .
添加 ¼ 杯子 寒冷的 , 双倍的 - 力量 咖啡 .

加入 ¼ 杯冷的双倍浓缩咖啡。

[west] [ˈɪndɪz] [aɪs] [kriːm] [ˈsʌnder; ˈsʌndi]
WEST INDIES ICE CREAM SUNDAE
西方 独立 冰 奶油 圣代

西印度群岛冰淇淋圣代

[pɔː(r)][wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈgræn,mɑːz] [məˈlæsɪz] [ˈəʊvə(r)] [iːtʃ] [ˈsɜːvɪŋ] [pʊ; əv] [vəˈnɪlə] [aɪs] [kriːm] .
Pour 1 tablespoon GRANDMA'S MOLASSES over each serving of vanilla ice cream .
倒 1 汤匙 奶奶的 糖蜜 超过 每个 服务 的 香草 冰 奶油 .

在每份香草冰淇淋上淋上 1 汤匙奶奶的糖蜜。

[tɒp] [wɪð] [ˈdʒɪndʒə(r)][snæp][ɔː(r)] [məˈlæsɪz] [ˈkʊki] [krʌmz] . -
Top with ginger snap or molasses cooky crumbs . 21
顶部 和 姜 折断 或者 糖蜜 饼干 面包屑 . -

顶部撒上姜饼碎或糖蜜饼干碎。21

[stiːmd] [kəˈləʊniəl] [ˈkʌstəd]
STEAMED COLONIAL CUSTARD
蒸 殖民 蛋奶冻

蒸制殖民地蛋奶冻

[θriː] [egz]
3 eggs
3 鸡蛋

3个鸡蛋

¼ [kʌp] [ˈgræn,mɑːz] [məˈlæsɪz]
¼ cup GRANDMA'S MOLASSES
¼ 杯子 奶奶的 糖蜜

¼ 杯奶奶的糖蜜

¼ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
¼ **teaspoon salt**
¼ 茶匙 盐

¼茶匙盐

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə]
1 **teaspoon vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[tuːˈtuː] [kʌps] [ˈskɔːldɪd] [mɪlk]
2 **cups scalded milk**
2 杯子 烫伤 牛奶

杯热牛奶

[biːt] [egz] [ˈslɑːtli] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] [məˈlæsɪz] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] [vəˈnɪlə] .
Beat eggs slightly ; add molasses , salt , and vanilla .
打 鸡蛋 轻微地 ; 添加 糖蜜 , 盐 , 和 香草 .

将鸡蛋稍微打散；加入糖蜜、盐和香草精。

[stɜː(r)][ɪn][hɒt] [mɪlk] .
Stir in hot milk .
搅拌 在 热的 牛奶 .

倒入热牛奶搅拌均匀。

[pɔː(r)][ˈmɪkstʃə(r)][ˈɪntuː][sɪks] [ˈkʌstəd] [kʌps] ; [ˈkʌvə(r)] [iːtʃ] [wɪð] [ˈmet(ə)l] [fɔɪl] .
Pour mixture into 6 custard cups ; cover each with metal foil .
倒 混合物 进入 6 蛋奶冻 杯子 ; 覆盖 每个 和 金属 挫败 .

将混合物倒入 6 个蛋奶冻杯中；用金属箔纸盖住每个杯子。

[pleɪs] [kʌps] [ɒn] [ræk] [ɔː(r)][dʒɑː(r)][ɪdʒ][ɪn][pæn][ɒv; əv][hɒt][ˈwɔːtə(r)] ,
Place cups on rack or jar lids in pan of hot water ,
地方 杯子 在 架子 或者 罐 盖子 在 平底锅 的 热的 水 ,

将杯子放在架子上，或将罐盖放在装有热水的锅中，

[ˈkʌmɪŋ] [hɑːf] - [wei] [tuː; tə][tɒp][ɒv; əv][kʌps] .
coming half - way to top of cups .
未来 一半 - 方式 到 顶部 的 杯子 .

到达杯子一半的高度。

[ˈkʌvə(r)][pæn] [ˈtaɪtli] .
Cover pan tightly .
覆盖 平底锅 紧紧 .

盖紧锅盖。

[stiːm] [ˈəʊvə(r)] [ləʊ] [hiːt] [ʌnˈtɪl] [naɪf] [ɪnˈsɜːtɪd] [ɪn] [ˈsentə(r)] [ˈkɒmz] [aʊt] [kliːn] ([əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts]) .
Steam over low heat until knife inserted in center comes out clean (about 15 minutes) .
蒸汽 超过 低的 热 直到 刀 插入 在 中心 来 出去 干净的 (关于 - 分钟) .

用小火蒸至插入中心的刀子取出时干净为止（约 15 分钟）。

[ɪf] [ˈwɔːtə(r)] [əˈraʊnd] [kʌps] [ɪz] [əˈlaʊd] [tuː; tə][bɔɪl] , [ˈkʌstəd] [wɪl] [ˈkɜːd(ə)l] .
If water around cups is allowed to boil , custards will curdle .
如果 水 大约 杯子 是 允许 到 熬 , 蛋奶冻 将要 凝固 .

如果让杯子周围的水沸腾，蛋奶冻就会凝固。

[ɪf] [dɪˈzaɪəd] , [pleɪs] [ə; eɪ] [ˌmɑːʃmələʊs] [ɪn] [iːtʃ] [kʌp] [bɪˈfɔː(r)] [ˈfɪlɪŋ] [wɪð] [ˈmɪkstʃə(r)] .
If desired , place a marshmallow in each cup before filling with mixture .
如果 想要的 , 地方 一个 棉花糖 在 每个 杯子 前 填充 和 混合物 .

如果需要，可以在每个杯子里放入一颗棉花糖，然后再倒入混合物。

[ˈjiːld] : [sɪks] [sˈɜːvɪŋz] .
YIELD : 6 servings .
屈服 : 6 份量 .

份量：6人份。

[beɪkt] [kə'ləʊniəl] ['kʌstəd] :
Baked Colonial Custard :
烘焙 殖民 蛋奶冻 :

烤殖民地蛋奶冻：

[beɪk] ['kʌstəd] [ɪn] ['ʃæləʊ] [pæn][ɒv; əv][hɒt]['wɔ:tə(r)][ɪn] [sləʊ] ['ʌv(ə)n] (300° [ef] .) [ʌn'tɪl] [naɪf]
Bake custards in shallow pan of hot water in slow oven (300° F .) until knife
烤 蛋奶冻 在 浅的 平底锅 的 热的 水 在 慢的 烤箱 (300° F .) 直到 刀
[ɪn'sɜ:tɪd] [ɪn]['sentə(r)] ['kɒmz] [aʊt] [kli:n] (- [tu:; tə] - ['mɪnɪts]) .
inserted in center comes out clean (40 to 50 minutes) .
插入 在 中心 来 出去 干净的 (- 到 - 分钟) .

将蛋奶冻放入盛有热水的浅盘中，在低温烤箱（300°F）中烘烤，直到插入中心的刀子取出时干净为止（40 至 50 分钟）。

[plʌm] ['pʊdɪŋ]
PLUM PUDDING
李子 布丁

李子布丁

[tu:'tu:] [kʌps] ['sɪftɪd] [ɪn'rɪtʃt] ['flaʊə(r)]
2 cups sifted enriched flour
2 杯子 筛过的 富含 面粉

2杯过筛的精制面粉

¼ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

[wʌn] ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn] ['ti:spu:n] ['səʊdə]
1 teaspoon soda
1 茶匙 苏打

1茶匙苏打水

1½ ['ti:spu:n] ['sɪnəməŋ]
1½ teaspoons cinnamon
1½ 茶匙 肉桂

1½茶匙肉桂

½ ['ti:spu:n] [kləʊvz]
½ teaspoon cloves
½ 茶匙 丁香

½茶匙丁香

[tu:'tu:] [egz] , ['bi:t(ə)n]
2 eggs , beaten
2 鸡蛋 , 被打败

2个鸡蛋，打散

¾ [kʌp] ['græŋ,mɑ:z] [mə'læsɪz]
¾ cup GRANDMA'S MOLASSES
¾ 杯子 奶奶的 糖蜜

¾ 杯奶奶的糖蜜

¼ [kʌp] ['ʃɔ:tnɪŋ] , ['meltɪd]
¼ cup shortening , melted
¼ 杯子 缩短 , 融化

¼ 杯起酥油，融化

[tu:'tu:] [kʌps] [tʃɒpt] , [pɪtɪd] [deɪts]
2 cups chopped , pitted dates
2 杯子 切碎 , 凹坑 日期

杯切碎去核的枣

[tu:'tu:] [kʌps] [tʃɒpt] ['reɪzɪnz]
2 cups chopped raisins
2 杯子 切碎 葡萄干

杯切碎的葡萄干

[wʌn] [kʌp] [slaɪst] ['sɪtrən]
1 cup sliced citron
1 杯子 切片 香橼

杯切片香橼

¼ [kʌp] [mɪlk] [ɔ:(r)] ['saɪdə(r)]
¼ cup milk or cider
¼ 杯子 牛奶 或者 苹果酒

¼ 杯牛奶或苹果酒

[sɪft] [tə'geðə(r)] [fɜ:st] [sɪks] [ɪn'gri:diənts] .
Sift together first six ingredients .
筛 一起 第一的 六 原料 .

将前六种原料一起过筛。

[eɪ di: 'di:] [egz] , [mə'læsɪz] , [ænd; ənd] ['ɔ:tnɪŋ] .
Add eggs , molasses , and shortening .
添加 鸡蛋 , 糖蜜 , 和 缩短 .

加入鸡蛋、糖蜜和起酥油。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[eɪ di: 'di:] [fru:t] ; [mɪks] [wel] [tu:; tə] [kəʊt] [i:t] [pi:s] [wɪð] [ðə; ði] ['mɪkstʃə(r)] .
Add fruit ; mix well to coat each piece with the mixture .
添加 水果 ; 混合 出色地 到 外套 每个 片 和 这 混合物 .

加入水果；充分搅拌，使每块水果都裹上混合物。

[stɜ:(r)] [ɪn] [mɪlk] [ɔ:(r)] ['saɪdə(r)] .
Stir in milk or cider .
搅拌 在 牛奶 或者 苹果酒 .

加入牛奶或苹果酒。

[pɔ:(r)] ['bætə(r)] ['ɪntu:] [tu:'tu:] [wʌn] - [kwɔ:t] [məʊldz] , ['fɪlɪŋ] [i:t] ⅔ [fʊl] .
Pour batter into 2 one - quart molds , filling each ⅔ full .
倒 连击 进入 2 一 - 夸脱 模具 , 填充 每个 ⅔ 满的 .

将面糊倒入 2 个 1 夸脱的模具中，每个模具装至 2/3 满。

['kʌvə(r)] [wɪð] [taɪt] - ['fɪtɪŋ] [lɪdz] [ɔ:(r)] ['met(ə)] [fɔɪl] .
Cover with tight - fitting lids or metal foil .
覆盖 和 紧的 - 配件 盖子 或者 金属 挫败 .

用密封盖或金属箔盖住。

[sti:m] [θri:] ['aʊəz] .
Steam 3 hours .
蒸汽 3 小时 .

蒸煮3小时。

[sti:m] [ɪndɪ'vɪdʒuəl] [məʊldz] (['kʌstəd] [kʌps] [ɔ:(r)] ['dʒelətɪn] [məʊldz]) 1½ ['aʊəz] .
Steam individual molds (custard cups or gelatin molds) 1½ hours .
蒸汽 个人 模具 (蛋奶冻 杯子 或者 明胶 模具) 1½ 小时 .

将单个模具（蛋奶冻杯或果冻模具）蒸 1.5 小时。

[sɜ:v] [hɒt] [wɪð] [hɑ:d] [sɔ:s] , [ˈfəʊmi] [sɔ:s] , [ɔ:(r)] [wɪpt] [kri:m] .
Serve hot with hard sauce , foamy sauce , or whipped cream .
服务 热的 和 难的 酱 , 泡沫状 酱 , 或者 鞭打 奶油 .
趁热食用, 可搭配硬酱、泡沫酱或鲜奶油。

[ʃi:ld] : - [tu:; tə] - [s'ɜ:vɪŋz] .
YIELD : 18 to 20 servings .
屈服 : - 到 - 份量 .

份量: 18 至 20 人份。

[beɪkt] ['æplz]
BAKED APPLES
烘焙 苹果

烤苹果

[eɪt] [tɑ:t] ['kʊkɪŋ] ['æplz]
8 tart cooking apples
8 酸 烹饪 苹果

8个酸苹果

½ [kʌp] [ˈʊgə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

[wʌn] ['ti:spu:n] ['sɪnəməŋ]
1 teaspoon cinnamon
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

½ [kʌp] ['græn,mɑ:z] [mə'læsɪz]
½ cup GRANDMA'S MOLASSES
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

[hɒt] ['wɔ:tə(r)]
Hot water
热的 水

热水

[hi:t] ['ʌv(ə)n][tu:; tə] 350° [ef] . (['mɒdərət]) .
Heat oven to 350° F . (moderate) .
热 烤箱 到 350° F . (缓和) .

将烤箱预热至 350°F（中等温度）。

[pi:l] [wʌn] - [ɪntʃ] [stri:p] [ə'raʊnd] [stem] [ɒv; əv] ['æp(ə)l] ; [kɔ:(r)] , ['bi:ɪŋ] ['keəf(ə)l][nɒt][tu:; tə][kʌt] [θru:]
Peel 1 - inch strip around stem of apple ; core , being careful not to cut through
果皮 1 - 英寸 条 大约 干 的 苹果 ; 核 , 存在 小心 不是 到 切 通过
[ðə; ði] ['blɒsəm] [end] .
the blossom end .
这 开花 结尾 .

削去苹果茎部周围 1 英寸长的皮；去核，注意不要切到花端。

[pleɪs] [ɪn] ['beɪkɪŋ] [pæŋ] [ə'baʊt] [θri:] ['ɪntʃɪz] [di:p] .
Place in baking pan about 3 inches deep .
地方 在 烘烤 平底锅 关于 3 英寸 深的 .

放入约3英寸深的烤盘中。

[mɪks][ˈʊgə(r)] , ['sɪnəməŋ] , [ænd; ænd] [mə'læsɪz] ; [pæk] [ɪn] ['sentə(r)][ɒv; əv] ['æplz] .
Mix sugar , cinnamon , and molasses ; pack in center of apples .
混合 糖 , 肉桂 , 和 糖蜜 ; 盒 在 中心 的 苹果 .

将糖、肉桂和糖蜜混合；填入苹果中心。

[pɔː(r)][hɒt][ˈwɔːtə(r)] ([əˈbaʊt] ¼ [ɪntʃ] [di:p]) [ɪn][pæn][əˈraʊnd] [ˈæplz] .
Pour hot water (about ¼ inch deep) in pan around apples .
倒 热的 水 (关于 ¼ 英寸 深的) 在 平底锅 大约 苹果 .
在锅中倒入热水（约 ¼ 英寸深），将苹果包在水里。

[ˈkʌvə(r)] .
Cover .
覆盖 .
覆盖。

[beɪk] - [ˈmɪnɪts] .
Bake 30 minutes .
烤 - 分钟 .
烘烤30分钟。

[ʌnˈkʌvə(r)] .
Uncover .
揭露 .
揭露。

[beɪk] - [ˈmɪnɪts] [ɔː(r)][ʌnˈtɪl] [ˈæplz] [ɑː(r); ə(r)][ˈtendə(r)] , [ˈbeɪstɪŋ] [əˈkeɪʒnəli] .
Bake 20 minutes or until apples are tender , basting occasionally .
烤 - 分钟 或者 直到 苹果 是 投标 , 涂抹 偶尔 .
烤 20 分钟或直到苹果变软，期间不时刷上酱汁。

[ˈjiːld] : [eɪt] [sˈɜːvɪŋz] . -
YIELD : 8 servings . 22
屈服 : 8 份量 . -
份量：8人份。22

[ˈæp(ə)l] [dɪˈzɜːt] [wɪð] [ˈstrɒɪz(ə)l; ˈstruːz(ə)l] [krʌmz]
APPLE DESSERT WITH STREUSEL CRUMBS
苹果 甜点 和 酥粒 面包屑
苹果酥粒甜点

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈʃʊɡə(r)]
2 tablespoons sugar
2 汤匙 糖
2汤匙糖

¼ [ˈtiːspuːn] [ˈnʌtmeg]
¼ teaspoon nutmeg
¼ 茶匙 肉豆蔻
¼茶匙肉豆蔻

⅛ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ teaspoon salt
⅛ 茶匙 盐
⅛茶匙盐

¼ [ˈtiːspuːn] [ˈɡreɪtɪd] [ˈlemən] [raɪnd]
¼ teaspoon grated lemon rind
¼ 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮
¼茶匙磨碎的柠檬皮

[sɪks] [lɑːdʒ] [tɑːt] [ˈkʊkɪŋ] [ˈæplz]
6 large tart cooking apples
6 大的 酸 烹饪 苹果
6个大而酸涩的烹饪苹果

¼ [kʌp] [ˈɡrænˌmɑːz] [məˈlæsɪz]
¼ cup GRANDMA'S MOLASSES
¼ 杯子 奶奶的 糖蜜
¼ 杯奶奶的糖蜜

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈlemən][dʒuːs]
1 tablespoon lemon juice
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

¼ [kʌp] [ˈbʌtə(r)][ɔː(r)][ˌmɑːdʒəˈriːn]
¼ cup butter or margarine
¼ 杯子 黄油 或者 人造黄油

¼ 杯黄油或人造黄油

⅓ [kʌp] [ˈʃʊɡə(r)]
⅓ cup sugar
⅓ 杯子 糖

三分之一杯糖

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈgrænˌmɑːz] [məˈlæsɪz]
2 tablespoons GRANDMA'S MOLASSES
2 汤匙 奶奶的 糖蜜

2汤匙奶奶的糖蜜

[wʌn][kʌp] [ˈsɪftɪd] [ɪnˈrɪtʃt] [ˈflaʊə(r)]
1 cup sifted enriched flour
1 杯子 筛过的 富含 面粉

杯过筛的精制面粉

[hiːt] [ˈʌv(ə)n][tuː; tə] 375° [ef] . ([ˈmɒdərət]) .
Heat oven to 375° F . (moderate) .
热 烤箱 到 375° F . (缓和) .

将烤箱预热至 375°F（中等温度）。

[mɪks][fɜːst][fɔː(r)] [ɪnˈɡriːdiənts] .
Mix first four ingredients .
混合 第一的 四 原料 .

将前四种原料混合。

[slaɪs] [ˈæplz] ⅛ [ɪntʃ] [θɪk] .
Slice apples ⅛ inch thick .
片 苹果 ⅛ 英寸 厚的 .

将苹果切成⅛英寸厚的片。

[əˈreɪndʒ] [ɪn] [ɔːlˈtɜːnət] [ˈleɪəz] [wɪð] [ˈʃʊɡə(r)][ˈmɪkstʃə(r)][ɪn][ə; eɪ] 6x10x2 - [ɪntʃ] [ˈkæsəreɪl] .
Arrange in alternate layers with sugar mixture in a 6x10x2 - inch casserole .
安排 在 备用 层 和 糖 混合物 在 一个 6x10x2 - 英寸 沙锅 .

在6x10x2英寸的砂锅中，将糖混合物与面糊交替分层铺放。

[ˈdrɪbl] [məˈlæsɪz] [ænd; ənd][ˈlemən][dʒuːs][ˈəʊvə(r)] [ˈæplz] .
Dribble molasses and lemon juice over apples .
运球 糖蜜 和 柠檬 汁 超过 苹果 .

在苹果上淋上糖蜜和柠檬汁。

[kriːm] [ˈbʌtə(r)][ɔː(r)][ˌmɑːdʒəˈriːn] , [ˈʃʊɡə(r)] , [ænd; ənd] [məˈlæsɪz] ; [eɪ diː ˈdiː][ˈflaʊə(r)] .
Cream butter or margarine , sugar , and molasses ; add flour .
奶油 黄油 或者 人造黄油 , 糖 , 和 糖蜜 ; 添加 面粉 .

将黄油或人造黄油、糖和糖蜜搅打均匀；加入面粉。

[mɪks][tuː; tə][ə; eɪ] [krʌm] [kənˈsɪstənsɪ] ; [ˈsprɪŋk(ə)l][ˈəʊvə(r)] [ˈæplz] .
Mix to a crumb consistency ; sprinkle over apples .
混合 到 一个 屑 一致性 ; 撒 超过 苹果 .

混合成碎屑状；撒在苹果上。

[beɪk] - [ˈmɪnɪts] [ɔː(r)][ʌnˈtɪl] [ˈæplz] [ɑː(r); ə(r)][ˈtendə(r)][ænd; ənd] [krʌmz] [ɑː(r); ə(r)] [braʊn] .
Bake 50 minutes or until apples are tender and crumbs are brown .
烤 - 分钟 或者 直到 苹果 是 投标 和 面包屑 是 棕色的 .

烤 50 分钟或直到苹果变软且面包屑呈棕色。

[ˈjiːld] : [ˈsɪks][tuː; tə][eɪt] [ˈsɜːvɪŋz] .
YIELD : 6 to 8 servings .
屈服 : 6 到 8 份量 .

份量：6至8人份。

[ˈpeə(r)] [dɪˈzɜːt] [wɪð] [ˈstrɒɪz(ə)l; ˈstruːz(ə)l] [krʌmz] : [ˈrɪpleɪs] [ˈæplz] [wɪð] [ˈpeəz] .
Pear Dessert with Streusel Crumbs : Replace apples with pears .
梨 甜点 和 酥粒 面包屑 : 代替 苹果 和 梨 .

梨子酥粒甜点：用梨代替苹果。

[ˈbrɔɪld] [bəˈnɑːnəz]
BROILED BANANAS
烤制 香蕉

烤香蕉

[ˈfɔːr][fɜːm][bəˈnɑːnəz]
4 firm bananas
4 公司 香蕉

4根结实的香蕉

¼ [kʌp] [ˈgræn,mɑːz] [məˈlæsɪz]
¼ cup GRANDMA'S MOLASSES
¼ 杯子 奶奶的 糖蜜

¼ 杯奶奶的糖蜜

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈlemən][dʒuːs]
1 tablespoon lemon juice
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈbʌtə(r)][ɔː(r)][ˌmɑːdʒəˈriːn]
2 tablespoons butter or margarine
2 汤匙 黄油 或者 人造黄油

2汤匙黄油或人造黄油

[kʌt] [piːld] [bəˈnɑːnəz][ɪn][hɑːf] , [ˈlenθwaɪz] .
Cut peeled bananas in half , lengthwise .
切 去皮 香蕉 在 一半 , 纵向 .

去皮的香蕉纵向切成两半。

[əˈreɪndʒ] [ɪn] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪʃ] .
Arrange in baking dish .
安排 在 烘烤 盘子 .

放入烤盘中。

[mɪks] [məˈlæsɪz] [ænd; ənd] [ˈlemən][dʒuːs] ; [pɔː(r)][ˈəʊvə(r)][bəˈnɑːnəz] .
Mix molasses and lemon juice ; pour over bananas .
混合 糖蜜 和 柠檬 汁 ; 倒 超过 香蕉 .

将糖蜜和柠檬汁混合；淋在香蕉上。

[dɒt] [wɪð] [ˈbʌtə(r)] .
Dot with butter .
点 和 黄油 .

点缀上黄油。

[pleɪs] [ˈʌndə(r)][ˈbrɔɪlə(r)] [hiːt] (350° [ef] .) - [tuː; tə] - [ˈmɪnɪts] , [ˈbeɪstɪŋ] [əˈkeɪznəli] .
Place under broiler heat (350° F .) 10 to 12 minutes , basting occasionally .
地方 在下面 肉鸡 热 (350° F .) - 到 - 分钟 , 涂抹 偶尔 .

放入烤箱（350°F）烤 10 至 12 分钟，期间不时刷上酱汁。

[ˈjiːld] : [ˈfɔːr] [ˈsɜːvɪŋz] [æz; əz][ə; eɪ] [dɪˈzɜːt] [ɔː(r)][eɪt] [ˈsɜːvɪŋz] [æz; əz][ə; eɪ] [miːt] [əˈkʌmpənɪmənt] .
YIELD : 4 servings as a dessert or 8 servings as a meat accompaniment .
屈服 : 4 份量 作为 一个 甜点 或者 8 份量 作为 一个 肉 伴奏 .

份量：可作甜点供 4 人食用，或作肉类配菜供 8 人食用。

[ˈbeɪkt] [ˈpeəz]
BAKED PEARS
烘焙 梨

烤梨

[ˈsɪks] [ˈlɑːdʒ] , [ˈfreʃ] , [ˈkʊkɪŋ] [ˈpeəz]
6 large , fresh , cooking pears
6 大的 , 新鲜的 , 烹饪 梨

6个大而新鲜的烹饪梨

³/₄ [kʌp] [ˈʃʊɡə(r)]
³/₄ cup sugar
³/₄ 杯子 糖

³/₄ 杯糖

¹/₄ [kʌp] [ˈɡrænˌmɑːz] [məˈlæsɪz]
¹/₄ cup GRANDMA'S MOLASSES
¹/₄ 杯子 奶奶的 糖蜜

¹/₄ 杯奶奶的糖蜜

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈwɔːtə(r)]
2 cups water
2 杯子 水

杯水

[ˈsɪks] [həʊl] [kləʊvz]
6 whole cloves
6 所有的 丁香

粒丁香

[ˌtuːˈtuː] [ˈstɪks] [ˈsɪnəməŋ]
2 sticks cinnamon
2 棍子 肉桂

2根肉桂棒

[hiːt] [ˈʌv(ə)n] [tuː; tə] 350° [ef] . ([ˈmɒdərət]) .
Heat oven to 350° F . (moderate) .
热 烤箱 到 350° F . (缓和) .

将烤箱预热至 350°F（中等温度）。

[wɒʃ] [ʌnˈpiːld] [ˈpeəz] .
Wash unpeeled pears .
洗 未剥皮的 梨 .

将未去皮的梨洗净。

[kʌt] [ə; eɪ] [θɪn] [slaɪs] [frɒm; frəm] [ˈbɒtəm] [ɒv; əv] [iːt] [ˈpeə(r)] ; [stænd] [ˈʌpraɪt] [ɪn] [ˈbeɪkɪŋ] [pæn] .
Cut a thin slice from bottom of each pear ; stand upright in baking pan .
切 一个 薄的 片 从 底部 的 每个 梨 ; 站立 直立 在 烘烤 平底锅 .

将每个梨的底部切掉薄片；将梨竖直放在烤盘中。

[mɪks] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ɪnˈɡriːdiənts] [ɪn] [ˈsɔːspən] ; [kʊk] [ʌnˈtɪl] [ˈʃʊɡə(r)] [ɪz] [dɪˈzɒlvd] [ænd; ənd] [pɔː(r)] [ˈəʊvə(r)]
Mix remaining ingredients in saucepan ; cook until sugar is dissolved and pour over pears .
混合 其余的 原料 在 平底锅 ; 厨师 直到 糖 是 溶解 和 倒 超过 梨 .

将剩余的材料放入平底锅中；煮至糖溶解，然后淋在梨上。

[ˈkʌvə(r)] .
Cover .
覆盖 .

覆盖。

[beɪk] - ['mɪnɪts] .
Bake 35 minutes .
烤 - 分钟 .

烘烤35分钟。

[ʌn'kʌvə(r)] .
Uncover .
揭露 .

揭露。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [ɔ:(r)][ʌn'tɪl] [peəz] [ɑ:(r); ə(r)]['tendə(r)] .
Bake 15 minutes or until pears are tender .
烤 - 分钟 或者 直到 梨 是 投标 .

烤15分钟或直到梨变软。

[jɪːld] : [sɪks] [s'ɜ:vɪŋz] . -
YIELD : 6 servings . 23
屈服 : 6 份量 . -

份量：6人份。23

['lɒdʒɪkli] [mə'læsɪz]
Logically Molasses
逻辑上 糖蜜

从逻辑上讲，糖蜜.....

['dʒɪndʒəbred] • BREADS24
GINGERBREADS • BREADS24
姜饼 • BREADS24

姜饼 · BREADS24

['græn,mɑ:z] ['feɪvərɪt] ['dʒɪndʒəbred]
GRANDMA'S FAVORITE GINGERBREAD
奶奶的 最喜欢的 姜饼

奶奶最爱的姜饼

2½ [kʌps] ['sɪftɪd] [ɪn'rɪtɪt] ['flaʊə(r)]
2½ cups sifted enriched flour
2½ 杯子 筛过的 富含 面粉

2.5 杯过筛的精制面粉

[wʌn] ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn] ['ti:spu:n] ['dʌb(ə)l] - ['æktɪŋ] [ɔ:(r)] 1½ ['ti:spu:n] [kri:m] [ɒv; əv][ˈtɑ:tə(r)] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
1 teaspoon double - acting or 1½ teaspoons cream of tartar baking powder
1 茶匙 双倍的 - 表演 或者 1½ 茶匙 奶油 的 鞣鞣 烘烤 粉末

1茶匙双效泡打粉或1½茶匙塔塔粉

[wʌn] ['ti:spu:n] ['dʒɪndʒə(r)]
1 teaspoon ginger
1 茶匙 姜

1茶匙姜

[tu:'tu:] ['ti:spu:n] ['sɪnəməŋ]
2 teaspoons cinnamon
2 茶匙 肉桂

2茶匙肉桂

½ ['ti:spu:n] [kləʊvz]
½ teaspoon cloves
½ 茶匙 丁香

½茶匙丁香

½ [kʌp] ['ʃɔ:tnɪŋ]
½ cup shortening
½ 杯子 缩短

半杯起酥油

½ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

¾ ['ti:spu:n] ['səʊdə]
¾ teaspoon soda
¾ 茶匙 苏打

¾茶匙苏打水

[wʌn][kʌp] ['græn,mɑ:z] [mə'læsɪz]
1 cup GRANDMA'S MOLASSES
1 杯子 奶奶的 糖蜜

杯奶奶的糖蜜

[tu:'tu:] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn][kʌp] [hɒt] ['wɔ:tə(r)]
1 cup hot water
1 杯子 热的 水

杯热水

[hi:t] ['ʌv(ə)n][tu:; tə] 350° [ef] . (['mɒdəɾət]) .
Heat oven to 350° F . (moderate) .
热 烤箱 到 350° F . (缓和) .

将烤箱预热至 350°F（中等温度）。

[sɪft] [tə'geðə(r)] [fɜ:st][sɪks] [ɪn'gri:diənts] .
Sift together first six ingredients .
筛 一起 第一的 六 原料 .

将前六种原料一起过筛。

[kri:m] ['ʃɔ:tnɪŋ] , ['ʃʊgə(r)] , [ænd; ənd]['səʊdə] .
Cream shortening , sugar , and soda .
奶油 缩短 , 糖 , 和 苏打 .

奶油、起酥油、糖和小苏打。

[,eɪ di: 'di:] [mə'læsɪz] .
Add molasses .
添加 糖蜜 .

加入糖蜜。

[stɜ:(r)][ɪn] ½ [kʌp] ['flaʊə(r)] ['mɪkstʃə(r)] .
Stir in ½ cup flour mixture .
搅拌 在 ½ 杯子 面粉 混合物 .

拌入半杯面粉混合物。

[bi:t] [ɪn] [egz] .
Beat in eggs .
打 在 鸡蛋 .

打入鸡蛋。

[eɪ dɪˈdiː][hɒt][ˈwɔːtə(r)] [ɔːlˈtɜːnətli] [wɪð] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ˈflaʊə(r)][ˈmɪkstʃə(r)] ([əˈbaʊt] ⅓ [ɒv; əv] [iːtʃ] [æt; ət]
Add hot water alternately with remaining flour mixture (about ⅓ of each at
添加 热的 水 交替 和 其余的 面粉 混合物 (关于 ⅓ 的 每个 在
[ə; eɪ][taɪm])) .
a time) .
一个 时间)) .

将热水与剩余的面粉混合物交替加入（每次加入约三分之一的热水和三分之一的面粉混合物）。

[biːt] ½ [ˈmɪnɪt] .
Beat ½ minute .
打 ½ 分钟 .

搅拌半分钟。

[beɪk] - [ˈmɪnɪts] [ɔː(r)][ʌnˈtɪl] [dʌn] [ɪn][ə; eɪ] [wel] - [ɡriːzd] , [ˈlaɪtli] [ˈflaʊəd] , 9x9x2 - [ɪntʃ] [pæn] .
Bake 45 minutes or until done in a well - greased , lightly floured , 9x9x2 - inch pan .
烤 - 分钟 或者 直到 完毕 在 一个 出色地 - 涂油 , 轻轻 撒了面粉 , 9x9x2 - 英寸 平底锅 .

在涂好油脂、撒上少许面粉的 9x9x2 英寸烤盘中烘烤 45 分钟或直至烤熟。

[jiːld] : [naɪn][tuː; tə] - [sˈɜːvɪŋz] .
YIELD : 9 to 12 servings .
屈服 : 9 到 - 份量 .

份量：9至12人份。

[ˈpaɪnæp(ə)l] [ˈʌpsaɪd] [daʊn] [ˈdʒɪndʒəbred]
PINEAPPLE UPSIDE DOWN GINGERBREAD
菠萝 上行 向下 姜饼

菠萝翻转姜饼

[ˈtɒpɪŋ]
Topping
配料

配料

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈbʌtə(r)][ɔː(r)][ˌmɑːdʒəˈriːn]
1 tablespoon butter or margarine
1 汤匙 黄油 或者 人造黄油

1汤匙黄油或人造黄油

⅓ [kʌp] [ˈɡrænˌmɑːz] [məˈlæsɪz]
⅓ cup GRANDMA'S MOLASSES
⅓ 杯子 奶奶的 糖蜜

⅓ 杯奶奶的糖蜜

¼ [kʌp][ˈfʊgə(r)]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

[sɪks][ˈslaɪsɪz][ˈpaɪnæp(ə)l]
6 slices pineapple
6 切片 菠萝

6片菠萝

[sɪks][ˌmæərəˈʃiːnəʊ; ˌmæərəˈskiːnəʊ] [ˈtʃerɪz]
6 maraschino cherries
6 樱桃酒 樱桃

6颗马拉斯奇诺樱桃

[keɪk] [ˈbætə(r)]
Cake Batter
蛋糕 连击

蛋糕糊

1½ [kʌps] ['sɪftɪd] [ɪn'rɪtʃt] ['flaʊə(r)]
1½ cups sifted enriched flour
1½ 杯子 筛过的 富含 面粉

1.5 杯过筛的精制面粉

¾ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
¾ teaspoon salt
¾ 茶匙 盐

¾茶匙盐

¾ ['ti:spu:n] ['dʌb(ə)l] - ['æktɪŋ] [ɔ:(r)] 1¼ ['ti:spu:n] [kri:m] [ɒv; əv][ˈtɑ:tə(r)] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
¾ teaspoon double - acting or 1¼ teaspoons cream of tartar baking powder
¾ 茶匙 双倍的 - 表演 或者 1¼ 茶匙 奶油 的 鞣鞣 烘烤 粉末

¾ 茶匙双效泡打粉或 1¼ 茶匙塔塔粉

½ ['ti:spu:n] [i:tʃ] , ['dʒɪndʒə(r)][ænd; ənd] ['sɪnəmən]
½ teaspoon each , ginger and cinnamon
½ 茶匙 每个 , 姜 和 肉桂

姜和肉桂各半茶匙

¼ ['ti:spu:n] [kləʊvz]
¼ teaspoon cloves
¼ 茶匙 丁香

¼茶匙丁香

⅓ [kʌp] ['ʃɔ:tnɪŋ]
⅓ cup shortening
⅓ 杯子 缩短

三分之一杯起酥油

⅓ [kʌp] ['ʃʊɡə(r)]
⅓ cup sugar
⅓ 杯子 糖

三分之一杯糖

½ ['ti:spu:n] ['səʊdə]
½ teaspoon soda
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

½ [kʌp] ['græn,mɑ:z] [mə'læsɪz]
½ cup GRANDMA'S MOLASSES
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

½ [kʌp] ['saʊə(r)] [mɪlk]
½ cup sour milk
½ 杯子 酸的 牛奶

半杯酸奶

[hi:t] ['ʌv(ə)n][tu:; tə] 350° [ef] . (['mɒdərət]) .
Heat oven to 350° F . (moderate) .
热 烤箱 到 350° F . (缓和) .

将烤箱预热至 350°F（中等温度）。

[melt] ['bʌtə(r)][ɔ:(r)][mɑ:dʒə'ri:n][ɪn] 8×8×2 - [ɪntʃ] [pæn] .
Melt butter or margarine in 8×8×2 - inch pan .
熔化 黄油 或者 人造黄油 在 8×8×2 - 英寸 平底锅 .

在 8×8×2 英寸的平底锅中融化黄油或人造黄油。

[stɜ:(r)][ɪn] [mə'ləsɪz] [ænd; ənd][ˈʊgə(r)] ; [hi:t] [dʒʌst][tu:; tə] [ˈbɔɪlɪŋ] [pɔɪnt] .
Stir in molasses and sugar ; heat just to boiling point .
搅拌 在 糖蜜 和 糖 ; 热 只是 到 沸腾 观点 :
加入糖蜜和糖；加热至沸腾即可。

[ˈəʊvə(r)] [ðɪs] , [ə'reɪndʒ] [ˈpaɪnæp(ə)][ænd; ənd] [ˈtʃerɪz] ; [set][ə'saɪd] .
Over this , arrange pineapple and cherries ; set aside .
超过 这 , 安排 菠萝 和 樱桃 ; 放 旁边 :
在上面放上菠萝和樱桃；放在一旁备用。

[tu:; tə][mɪks] [keɪk] : [sɪft] [tə'geðə(r)] [fɜ:st][sɪks] [ɪn'gri:diənts] .
TO MIX CAKE : Sift together first six ingredients .
到 混合 蛋糕 : 筛 一起 第一的 六 原料 :
制作蛋糕：将前六种原料一起过筛。

[kri:m] [ˈʃɔ:tnɪŋ] , [ˈʊgə(r)] , [ænd; ənd][ˈsəʊdə] .
Cream shortening , sugar , and soda .
奶油 缩短 , 糖 , 和 苏打 :
奶油、起酥油、糖和小苏打。

[,eɪ di: 'di:] [mə'ləsɪz] .
Add molasses .
添加 糖蜜 :
加入糖蜜。

[stɜ:(r)][ɪn] ¼ [kʌp][ˈflaʊə(r)][ˈmɪkstʃə(r)] .
Stir in ¼ cup flour mixture .
搅拌 在 ¼ 杯子 面粉 混合物 :
拌入 ¼ 杯面粉混合物。

[bi:t] [ɪn] [eg] .
Beat in egg .
打 在 蛋 :
打入鸡蛋。

[,eɪ di: 'di:][ˈsaʊə(r)][mɪlk] [ɔ:l'tɜ:nətli] [wɪð] [rɪ'meɪnɪŋ] [ˈflaʊə(r)][ˈmɪkstʃə(r)] ([ə'baʊt] ⅓ [pʊ; əv] [i:tʃ] [æt; ət] [,eɪ; eɪ][taɪm]) .
Add sour milk alternately with remaining flour mixture (about ⅓ of each at a time) .
一个 时间) :
将酸奶与剩余的面粉混合物交替加入（每次加入约三分之一的酸奶和三分之一的面粉混合物）。

[bi:t] ½ [ˈmɪnɪt] .
Beat ½ minute .
打 ½ 分钟 :
搅拌半分钟。

[pɔ:(r)][ˈbæte(r)][ɪn][pæn][ˈəʊvə(r)][ˈpaɪnæp(ə)][ænd; ənd] [ˈtʃerɪz] ; [sprɛd] [tu:; tə][saɪdz][ænd; ənd] [ˈkɔ:nəs] .
Pour batter in pan over pineapple and cherries ; spread to sides and corners .
倒 连击 在 平底锅 超过 菠萝 和 樱桃 ; 传播 到 侧面 和 角落 :
将面糊倒入平底锅中，盖在菠萝和樱桃上；抹匀至锅边和角落。

[beɪk] [wʌŋ][ˈaʊə(r)][ɔ:(r)][ʌn'tɪl] [dʌŋ] .
Bake 1 hour or until done .
烤 1 小时 或者 直到 完毕 :
烘烤1小时或直至烤熟。

[ku:l] - [tu:; tə] - [ˈmɪnɪts] [brɪ'fɔ:(r)] [rɪ'mu:vɪŋ] [frɒm; frəm][pæn] .
Cool 15 to 20 minutes before removing from pan .
凉爽的 - 到 - 分钟 前 移除 从 平底锅 :
从锅中取出前，先冷却 15 到 20 分钟。

[ʃiːld] : [naɪn] [sɜːvɪŋz] .
YIELD : **9 servings** .
屈服 : 9 份量 :

份量：9人份。

[peə(r)] [ˈʌpsaɪd] [daʊn] [ˈdʒɪndʒəbred] :
Pear Upside Down Gingerbread :
梨 上行 向下 姜饼 :

梨形倒置姜饼：

[rɪˈpleɪs] [ˈpaɪnæp(ə)l] [wɪð] [peə(r)] [hɑːvz] .
Replace pineapple with pear halves .
代替 菠萝 和 梨 一半 :

用对半切开的梨代替菠萝。

[frentʃ] [təʊst]
FRENCH TOAST
法语 吐司

法式吐司

[wʌn] [eg] , [ˈbi:t(ə)n]
1 egg , beaten
1 蛋 , 被打败

1个鸡蛋，打散

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

[tuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈgræŋˌmɑːz] [məˈlæsɪz]
2 tablespoons GRANDMA'S MOLASSES
2 汤匙 奶奶的 糖蜜

2汤匙奶奶的糖蜜

[dæʃ] [ɒv; əv][sɔːlt]
Dash of salt
短跑 的 盐

少许盐

[fɔːr][tuː; tə][faɪv][ˈslaɪsɪz] [bred]
4 to 5 slices bread
4 到 5 切片 面包

4到5片面包

[mɪks][fɜːst][fɔː(r)] [ɪnˈɡriːdiənts] .
Mix first four ingredients .
混合 第一的 四 原料 :

将前四种原料混合。

[dɪp] [iːtʃ] [slaɪs][ɒv; əv] [bred] [ˈɪntuː][ˈmɪkstʃə(r)] .
Dip each slice of bread into mixture .
蘸 每个 片 的 面包 进入 混合物 :

将每片面包蘸上混合物。

[fraɪ][ʌnˈtɪl] [ˈɡəʊldən] [braʊn] [ɪn][ə; eɪ][ˈlɪt(ə)l][hɒt][fæt] .
Fry until golden brown in a little hot fat .
炒 直到 金的 棕色的 在 一个 小的 热的 胖的 :

用少量热油煎至金黄色。

[sɜːv] [wɪð] [ˈbʌtə(r)][ɔː(r)][ˌmɑːdʒəˈriːn][ænd; ænd] [ˈgræŋˌmɑːz] [məˈlæsɪz] .
Serve with butter or margarine and GRANDMA'S MOLASSES .
服务 和 黄油 或者 人造黄油 和 奶奶的 糖蜜 :

佐以黄油或人造黄油和奶奶的糖蜜食用。

[ˈjiːld] : [fɔːr][tuː; tə][faɪv][ˈslaɪsɪz][ɒv; əv][təʊst] . -
YIELD : 4 to 5 slices of toast . 25
屈服 : 4 到 5 切片 的 吐司 : -

产量：4至5片吐司。

[həʊl] - [wi:t] [ˈɡrɪdl] [keɪks]
WHOLE - WHEAT GRIDDLE CAKES
所有的 - 小麦 烤盘 蛋糕

全麦煎饼

[wʌn][kʌp] [ˈsɪftɪd] [ɪnˈrɪtʃt] [ˈflaʊə(r)]
1 cup sifted enriched flour
1 杯子 筛过的 富含 面粉

杯过筛的精制面粉

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[θriː] [ˈtiːspuːn] [ˈdʌb(ə)l] - [ˈæktɪŋ] [ɔː(r)][fɔːr] [ˈtiːspuːn] [kriːm] [ɒv; əv][ˈtɑːtə(r)] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)]
3 teaspoons double - acting or 4 teaspoons cream of tartar baking powder
3 茶匙 双倍的 - 表演 或者 4 茶匙 奶油 的 鞣鞣 烘烤 粉末

3茶匙双效泡打粉或4茶匙塔塔粉

[wʌn][kʌp] [ˈʌnˈsiftɪd] [həʊl] - [wi:t] [ˈflaʊə(r)]
1 cup unsifted whole - wheat flour
1 杯子 未经筛选的 所有的 - 小麦 面粉

杯未过筛的全麦面粉

[tuːˈtuː] [egz] , [ˈsepəreɪtɪd]
2 eggs , separated
2 鸡蛋 , 分开

2个鸡蛋，分开

[θriː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈɡrænˌmɑːz] [məˈlæsɪz]
3 tablespoons GRANDMA'S MOLASSES
3 汤匙 奶奶的 糖蜜

3汤匙奶奶的糖蜜

[tuːˈtuː] [kʌps] [mɪlk]
2 cups milk
2 杯子 牛奶

杯牛奶

[tuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈɔːtnɪŋ] , [ˈmeltɪd]
2 tablespoons shortening , melted
2 汤匙 缩短 , 融化

2汤匙起酥油，融化

[sɪft] [təˈgeðə(r)] [fɜːst] [θriː] [ɪnˈɡriːdiənts] ; [mɪks] [wɪð] [həʊl] - [wi:t] [ˈflaʊə(r)] .
Sift together first three ingredients ; mix with whole - wheat flour .
筛 一起 第一的 三 原料 ; 混合 和 所有的 - 小麦 面粉 .

将前三种原料一起过筛；与全麦面粉混合。

[kəmˈbaɪn] [eg] [jəʊk] , [məˈlæsɪz] , [mɪlk] , [ænd; ənd] [ˈɔːtnɪŋ] ; [stɜː(r)][ˈɪntuː][ˈflaʊə(r)][ˈmɪkstʃə(r)] .
Combine egg yolks , molasses , milk , and shortening ; stir into flour mixture .
结合 蛋 蛋黄 , 糖蜜 , 牛奶 , 和 缩短 ; 搅拌 进入 面粉 混合物 .

将蛋黄、糖蜜、牛奶和起酥油混合；搅拌到面粉混合物中。

[biːt] [eg] [ˈwaɪts] [stɪf] , [bʌt; bət][nɒt][draɪ] ; [fəʊld][ˈɪntuː][ˈbætə(r)] .
Beat egg whites stiff , but not dry ; fold into batter .
打 蛋 白人 僵硬的 , 但 不是 干燥 ; 折叠 进入 连击 .

将蛋白打发至硬性发泡，但不要打干；轻轻拌入面糊中。

[beɪk] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [æʔ; əʔ][ə; eɪ][taɪm][bʌn][ə; eɪ] ['laɪtli] [ɡriːzd] , [hʊt] ['ɡrɪdl] .
Bake a spoonful at a time on a lightly greased , hot griddle .
烤 一个 一勺 在 一个 时间 在 一个 轻轻 涂油 , 热的 烤盘 .

在涂抹了少量油脂的热煎锅上，一次舀一勺面糊烘烤。

[ʃiːld] : - ['ɡrɪdl] [keɪks] .
YIELD : 12 griddle cakes .
屈服 : - 烤盘 蛋糕 .

产量：12 个煎饼。

[əʊtmɪːl] ['ɡrɪdl] [keɪks] : [rɪˈpleɪs] [həʊl] - [wiːt] ['flaʊə(r)] [wɪð] [wʌn][kʌp] [kwɪk] [əʊts] .
Oatmeal Griddle Cakes : Replace whole - wheat flour with 1 cup quick oats .
麦片 烤盘 蛋糕 : 代替 所有的 - 小麦 面粉 和 1 杯子 快的 燕麦 .

燕麦煎饼：用 1 杯快熟燕麦代替全麦面粉。

[həʊl] - [wiːt] ['wɒfəlz]
WHOLE - WHEAT WAFFLES
所有的 - 小麦 华夫饼

全麦华夫饼

[wʌn][kʌp] ['sɪftɪd] [ɪnˈrɪtʃt] ['flaʊə(r)]
1 cup sifted enriched flour
1 杯子 筛过的 富含 面粉

杯过筛的精制面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[θriː] ['tiːspuːn] ['dʌb(ə)l] - ['æktɪŋ] [ɔː(r)][fɔːr] ['tiːspuːn] [kriːm] [bʌ; əv][ˈtɑːtə(r)] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
3 teaspoons double - acting or 4 teaspoons cream of tartar baking powder
3 茶匙 双倍的 - 表演 或者 4 茶匙 奶油 的 鞣鞣 烘烤 粉末

3茶匙双效泡打粉或4茶匙塔塔粉

[wʌn][kʌp] ['ʌnˈsɪftɪd] [həʊl] - [wiːt] ['flaʊə(r)]
1 cup unsifted whole - wheat flour
1 杯子 未经筛选的 所有的 - 小麦 面粉

杯未过筛的全麦面粉

[θriː] [egz] , ['sepəreɪtɪd]
3 eggs , separated
3 鸡蛋 , 分开

3个鸡蛋，分开

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ɡrænˌmɑːz] [məˈlæsɪz]
3 tablespoons GRANDMA'S MOLASSES
3 汤匙 奶奶的 糖蜜

3汤匙奶奶的糖蜜

1½ [kʌps] [mɪlk]
1½ cups milk
1½ 杯子 牛奶

1.5 杯牛奶

¼ [kʌp] ['ʃɔːtnɪŋ] , ['meltɪd]
¼ cup shortening , melted
¼ 杯子 缩短 , 融化

¼ 杯起酥油，融化

[sɪft] [təˈgeðə(r)] [fɜːst] [θriː] [ɪnˈɡriːdiənts] ; [mɪks] [wɪð] [həʊl] - [wiːt] ['flaʊə(r)] .
Sift together first three ingredients ; mix with whole - wheat flour .
筛 一起 第一的 三 原料 ; 混合 和 所有的 - 小麦 面粉 .

将前三种原料一起过筛；与全麦面粉混合。

[kəm'baɪn] [eg] [jəʊk] , [mə'læsɪz] , [mɪlk] , [ænd; ənd] ['ʃɔ:tnɪŋ] ; [stɜ:(r)][ɪntu:][ˈflaʊə(r)][ˈmɪkstʃə(r)] .
Combine egg yolks , molasses , milk , and shortening ; stir into flour mixture .
结合 蛋 蛋黄 , 糖蜜 , 牛奶 , 和 缩短 ; 搅拌 进入 面粉 混合物 .
将蛋黄、糖蜜、牛奶和起酥油混合；搅拌到面粉混合物中。

[bi:t] [eg] ['waɪts] [stɪf] , [bʌt; bət][nɒt][draɪ] ; [fəʊld][ɪntu:][ˈbætə(r)] .
Beat egg whites stiff , but not dry ; fold into batter .
打 蛋 白人 僵硬的 , 但 不是 干燥 ; 折叠 进入 连击 .
将蛋白打发至硬性发泡，但不要打干；轻轻拌入面糊中。

[beɪk] [ɪn][hɒt] [ˈwɒfl] [ˈaɪənz] .
Bake in hot waffle irons .
烤 在 热的 胡扯 熨斗 .
用热华夫饼机烘烤。

[ˈji:lɪd] : [eɪt] [ˈwɒfəlz] .
YIELD : 8 waffles .
屈服 : 8 华夫饼 .
产量：8个华夫饼。

[mə'læsɪz] [fru:t] [bred]
MOLASSES FRUIT BREAD
糖蜜 水果 面包
糖蜜水果面包

[tu:'tu:] [kʌps] [ˈsɪftɪd] [ɪn'ri:tʃt] [ˈflaʊə(r)]
2 cups sifted enriched flour
2 杯子 筛过的 富含 面粉
2杯过筛的精制面粉

[wʌn] [ˈti:spu:n] [sɔ:lt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐
1茶匙盐

½ [ˈti:spu:n] [ˈsəʊdə]
½ teaspoon soda
½ 茶匙 苏打
半茶匙苏打水

¾ [ˈti:spu:n] [ˈdʌb(ə)l] - [ˈæktɪŋ] [ɔ:(r)] 1¼ [ˈti:spu:n] [kri:m] [ɒv; əv][ˈtɑ:tə(r)] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)]
¾ teaspoon double - acting or 1¼ teaspoons cream of tartar baking powder
¾ 茶匙 双倍的 - 表演 或者 1¼ 茶匙 奶油 的 鞣鞣 烘烤 粉末
¾ 茶匙双效泡打粉或 1¼ 茶匙塔塔粉

[wʌn] [eg] , [ˈbi:t(ə)n]
1 egg , beaten
1 蛋 , 被打败
1个鸡蛋，打散

½ [kʌp] [ˈgræn,mɑ:z] [mə'læsɪz]
½ cup GRANDMA'S MOLASSES
½ 杯子 奶奶的 糖蜜
半杯奶奶的糖蜜

⅓ [kʌp][ˈʊgə(r)]
⅓ cup sugar
⅓ 杯子 糖
三分之一杯糖

¼ [kʌp] ['ʃɔ:tnɪŋ] , [ˈmeltɪd]
¼ cup shortening , melted
¼ 杯子 缩短 , 融化
¼ 杯起酥油，融化

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən][dʒuːs]
1 tablespoon lemon juice
1 汤匙 柠檬 汁

1汤匙柠檬汁

1½ ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən][raɪnd]
1½ teaspoons grated lemon rind
1½ 茶匙 磨碎的 柠檬 果皮

1½茶匙磨碎的柠檬皮

⅓ [kʌp] [tʃɒpt] [fɪɡz] [ɔː(r)] [deɪts]
⅓ cup chopped figs or dates
⅓ 杯子 切碎 无花果 或者 日期

1/3 杯切碎的无花果或枣

¼ [kʌp] [slaɪst] ['sɪtrən]
¼ cup sliced citron
¼ 杯子 切片 香橼

¼ 杯切片香橼

½ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts]
½ cup chopped nuts
½ 杯子 切碎 坚果

半杯碎坚果

⅔ [kʌp] [mɪlk]
⅔ cup milk
⅔ 杯子 牛奶

⅔ 杯牛奶

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] 350° [ef] . (['mɒdəreɪt]) .
Heat oven to 350° F . (moderate) .
热 烤箱 到 350° F . (缓和) .

将烤箱预热至 350°F（中等温度）。

[sɪft] [tə'geðə(r)] [fɜːst][fɔː(r)] [ɪn'ɡriːdiənts] .
Sift together first four ingredients .
筛 一起 第一的 四 原料 .

将前四种原料一起过筛。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] , [mə'leɪsɪz] , [ˈʃʊɡə(r)] , [ˈɔːtnɪŋ] , ['lemən][dʒuːs][ænd; ənd][raɪnd] , [fruːt] , [ænd; ənd]
Add egg , molasses , sugar , shortening , lemon juice and rind , fruit , and
添加 蛋 , 糖蜜 , 糖 , 缩短 , 柠檬 汁 和 果皮 , 水果 , 和
[nʌts] .
nuts .
坚果 .

加入鸡蛋、糖蜜、糖、起酥油、柠檬汁和柠檬皮、水果和坚果。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː][ˈflaʊə(r)][ˈmɪkstʃə(r)] [ɔːl'tɜːnətli] [wɪð] [mɪlk] .
Add flour mixture alternately with milk .
添加 面粉 混合物 交替 和 牛奶 .

面粉混合物与牛奶交替加入。

[mɪks][ˈəʊnli][ʌn'tɪl] [ɪn'ɡriːdiənts] [ɑː(r); ə(r)] ['blendɪd] .
Mix only until ingredients are blended .
混合 仅有的 直到 原料 是 混合 .

只需搅拌至所有材料混合均匀即可。

[beɪk] [wʌn][ˈaʊə(r)][ɔː(r)][ʌnˈtɪ] [dʌn] [ɪn] [wel] - [griːzd] , [ˈlaɪtli] [ˈflaʊəd] , 5x9x3 - [ɪntʃ] [bred] [pæn] .
Bake one hour or until done in well - greased , lightly floured , 5x9x3 - inch bread pan .
烤 一 小时 或者 直到 完毕 在 出色地 - 涂油 , 轻轻 撒了面粉 , 5x9x3 - 英寸 面包 平底锅 .

在涂抹了油脂、撒了少许面粉的 5x9x3 英寸面包模具中烘烤 1 小时或直至烤熟。

[ˌjiːld] : [wʌn][ləʊf] . -
YIELD : 1 loaf . 26
屈服 : 1 面包 : -

产量：1个面包。26

[ˈswɪːdɪʃ] [ˌjiːst] [bred]
SWEDISH YEAST BREAD
瑞典 酵母 面包

瑞典酵母面包

[ˌtuːˈtuː] [ˈpækɪdʒɪz] [ˈgrænjələrtɪd] [ˌjiːst]
2 packages granulated yeast
2 包裹 颗粒状 酵母

包颗粒状酵母

¼ [kʌp] [ˌluːkˈwɔːm] [ˈwɔːtə(r)]
¼ cup lukewarm water
¼ 杯子 温 水

¼ 杯温水

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈsaʊə(r)][mɪlk]
2 cups sour milk
2 杯子 酸的 牛奶

杯酸奶

½ [kʌp] [ˈgrænmɑːz] [məˈlæsɪz]
½ cup GRANDMA'S MOLASSES
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [ˈsɪftɪd] [ɪnˈrɪtʃt] [ˈflaʊə(r)]
2 cups sifted enriched flour
2 杯子 筛过的 富含 面粉

2杯过筛的精制面粉

[fɔːr] [kʌps] [ˈʌnˈsɪftɪd] [raɪ] [ɔː(r)] [həʊl] - [wiːt] [ˈflaʊə(r)]
4 cups unsifted rye or whole - wheat flour
4 杯子 未经筛选的 黑麦 或者 所有的 - 小麦 面粉

杯未过筛的黑麦粉或全麦粉

[θriː] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
3 teaspoons salt
3 茶匙 盐

3茶匙盐

[fɔːr] [ˈtiːspuːn] [ˈkærəweɪ] [siːd] ([ˈɒpjən(ə)l])
4 teaspoons caraway seed (optional)
4 茶匙 葛缕子 种子 (选修的)

4茶匙葛缕子籽（可选）

[ˈsɒfn] [ˌjiːst] [ɪn] [ˌluːkˈwɔːm] [ˈwɔːtə(r)] .
Soften yeast in lukewarm water .
软化 酵母 在 温 水 .

将酵母用温水软化。

[hiːt] [ˈsaʊə(r)][mɪlk] ; [kuːl] [tuː; tə] [ˌluːkˈwɔːm] , [ænd; ənd][eɪ diː ˈdiː][tuː; tə] [ˌjiːst] .
Heat sour milk ; cool to lukewarm , and add to yeast .
热 酸的 牛奶 ; 凉爽的 到 温 , 和 添加 到 酵母 .

将酸奶加热；冷却至温热，然后加入酵母。

[,eɪ diː ˈdiː] [məˈlæsɪz] .
Add molasses .
添加 糖蜜 .

加入糖蜜。

[mɪks] [ɪnˈrɪtʃt] [ˈflaʊə(r)] , [raɪ] [ɔː(r)] [həʊl] - [wiːt] [ˈflaʊə(r)] , [sɔːlt] , [ænd; ənd][ˈkærəweɪ] [siːd] [ɪf] [juːst] .
Mix enriched flour , rye or whole - wheat flour , salt , and caraway seed if used .
混合 富含 面粉 , 黑麦 或者 所有的 - 小麦 面粉 , 盐 , 和 葛缕子 种子 如果 用过的 .
将强化面粉、黑麦面粉或全麦面粉、盐和香芹籽（如果使用）混合。

[ˈgrædʒuəli][,eɪ diː ˈdiː][tuː; tə] [jiːst] - [mɪlk][ˈmɪkstʃə(r)] .
Gradually add to yeast - milk mixture .
逐步地 添加 到 酵母 - 牛奶 混合物 .
将酵母逐渐加入牛奶混合物中。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[tɜːn] [dəʊ] [ˈɒntə] [ˈflaʊəd] [bɔːd] .
Turn dough onto floured board .
转动 面团 到 撒了面粉 木板 .

将面团放在撒了面粉的案板上。

[ˈkʌvə(r)][ænd; ənd][let] [rest] - [ˈmɪnɪts] .
Cover and let rest 10 minutes .
覆盖 和 让 休息 - 分钟 .

盖上盖子，静置10分钟。

[niːd] [ʌnˈtɪl] [smuːð] [ænd; ənd][rɪˈlæstɪk] ([eit][tuː; tə] - [ˈmɪnɪts]) .
Knead until smooth and elastic (8 to 10 minutes) .
揉 直到 光滑的 和 松紧带 (8 到 - 分钟) .

揉捏至光滑有弹性（8至10分钟）。

[pleɪs] [dəʊ] [ɪn][ə; eɪ] [ɡriːzd] [bəʊl] .
Place dough in a greased bowl .
地方 面团 在 一个 涂油 碗 .

将面团放入抹了油的碗中。

[kəʊt] [ɔːl] [saɪdz][ɒv; əv] [dəʊ] [wɪð] [ɡriːs] [baɪ][ˈwaɪpɪŋ][,aɪ ˈtiː] [əˈɡenst] [saɪdz][ɒv; əv] [bəʊl] .
Coat all sides of dough with grease by wiping it against sides of bowl .
外套 全部 侧面 的 面团 和 润滑脂 经过 擦拭 它 反对 侧面 的 碗 .

用抹刀将面团在碗壁上抹上油脂。

[ˈkʌvə(r)][ænd; ənd][let] [raɪz][ɪn][ə; eɪ] [wɔːm] [pleɪs] (- [tuː; tə] 85° [ef] .) [ʌnˈtɪl] [ˈdʌb(ə)l] [ɪn][saɪz] .
Cover and let rise in a warm place (80 to 85° F .) until double in size .
覆盖 和 让 上升 在 一个 温暖的 地方 (- 到 85° F .) 直到 双倍的 在 尺寸 .

盖上盖子，放在温暖的地方（80至85°F）发酵至两倍大。

[niːd] [dəʊ] [ɒn] [ˈflaʊəd] [bɔːd] [ə; eɪ] [fjuː] [ˈsekəndz; sɪˈkɒndz] ; [ˈkʌvə(r)] , [ænd; ənd][let] [rest] - [ˈmɪnɪts] .
Knead dough on floured board a few seconds ; cover , and let rest 10 minutes .
揉 面团 在 撒了面粉 木板 一个 很少 秒 ; 覆盖 , 和 让 休息 - 分钟 .

在撒了面粉的案板上揉面几秒钟；盖上盖子，静置10分钟。

[ʃeɪp] [ˈɪntuː][,tuːˈtuː] [ləʊvz] .
Shape into 2 loaves .
形状 进入 2 面包 .

将面团分成两份，分别揉成面包状。

[pleɪs] [ɪn] [ɡriːzd] 5x10x3 - [ɪntʃ] [bred] [pænz] .
Place in greased 5x10x3 - inch bread pans .
地方 在 涂油 5x10x3 - 英寸 面包 平底锅 .

放入抹了油的 5x10x3 英寸面包模具中。

[let] [raɪz] [ɪn] [wɔːm] [pleɪs] [ʌn'tɪl] ['dʌb(ə)l] [ɪn] [saɪz] .
Let rise in warm place until double in size .
让 上升 在 温暖的 地方 直到 双倍的 在 尺寸 .

放在温暖的地方发酵至体积增大一倍。

[beɪk] [ɪn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] (425° [ef] .) - ['mɪnɪts] [ɔː(r)] [ʌn'tɪl] [krʌst] [ɪz] [wel] [braʊn] [ænd; ənd] [ˈʃrɪŋk]
Bake in hot oven (425° F .) 30 minutes or until crust is well browned and shrinks
烤 在 热的 烤箱 (425° F .) - 分钟 或者 直到 地壳 是出色地 棕色 和 收缩
[frɒm; frəm] [saɪdz] [pʊ; əv] [pæn] .
from sides of pan .
从 侧面 的 平底锅 .

在高温烤箱（425°F）中烘烤 30 分钟，或直至饼皮呈金黄色并从烤盘边缘收缩。

[ˈjiːld] : [tuː'tuː] [ləʊvz] .
YIELD : 2 loaves .
屈服 : 2 面包 .

产量：2 个面包。

[rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [həʊl] - [wiːt] [rəʊlz]
REFRIGERATOR WHOLE - WHEAT ROLLS
冰箱 所有的 - 小麦 卷

冰箱全麦面包卷

[tuː'tuː] ['pækɪdʒɪz] ['grænjələɪtɪd] [jiːst]
2 packages granulated yeast
2 包裹 颗粒状 酵母

包颗粒状酵母

¼ [kʌp] [ˌuːk'wɔːm] ['wɔːtə(r)]
¼ cup lukewarm water
¼ 杯子 温 水

¼ 杯温水

1¾ [kʌps] [mɪlk]
1¾ cups milk
1¾ 杯子 牛奶

1¾ 杯牛奶

½ [kʌp] ['græn,mɑːz] [mə'læsɪz]
½ cup GRANDMA'S MOLASSES
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

[tuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

¾ [kʌps] ['sɪftɪd] [ɪn'ɪrɪtɪt] ['flaʊə(r)]
¾ cups sifted enriched flour
¾ 杯子 筛过的 富含 面粉

¾ 杯过筛的精制面粉

¾ [kʌps] ['ʌn'siftɪd] [həʊl] - [wiːt] ['flaʊə(r)]
¾ cups unsifted whole - wheat flour
¾ 杯子 未经筛选的 所有的 - 小麦 面粉

¾ 杯未过筛的全麦面粉

[θɹi:] [ti:spu:n] [sɔ:lt]
3 teaspoons salt
3 茶匙 盐

3茶匙盐

½ [kʌp] [ˈɔ:tnɪŋ] , [ˈmeltɪd]
½ cup shortening , melted
½ 杯子 缩短 , 融化

半杯融化的起酥油

[ˈsɒfn] [ji:st] [ɪn] [ˌlu:kˈwɔ:m] [ˈwɔ:tə(r)] .
Soften yeast in lukewarm water .
软化 酵母 在 温 水 .

将酵母用温水软化。

[skɔ:ld][mɪlk] ; [ku:l] [tu:; tə] [ˌlu:kˈwɔ:m] , [ænd; ənd][ˌeɪ di: ˈdi:] [ji:st] .
Scald milk ; cool to lukewarm , and add yeast .
烫伤 牛奶 ; 凉爽的 到 温 , 和 添加 酵母 .

将牛奶烫热；冷却至温热，加入酵母。

[stɜ:(r)][ɪn] [məˈlæsɪz] [ænd; ənd] [egz] .
Stir in molasses and eggs .
搅拌 在 糖蜜 和 鸡蛋 .

加入糖蜜和鸡蛋。

[mɪks] [ɪnˈrɪtʃt] [ˈflaʊə(r)] , [həʊl] - [wi:t] [ˈflaʊə(r)] , [ænd; ənd][sɔ:lt] ; [ˌeɪ di: ˈdi:][fɔ:r][kʌps][tu:; tə] [ji:st] -
Mix enriched flour , whole - wheat flour , and salt ; add 4 cups to yeast -
混合 富含 面粉 , 所有的 - 小麦 面粉 , 和 盐 ; 添加 4 杯子 到 酵母 -
[məˈlæsɪz] , [ˌet ˈsetərə; ɪt ˈsetərə] . , [ˈmɪkstʃə(r)] .
molasses , etc : , mixture :
糖蜜 , ETC : , 混合物 :

将精制面粉、全麦面粉和盐混合；将 4 杯混合物加入酵母糖蜜等混合物中。

[bi:t] [ˈbætə(r)][ʌnˈtɪl] [smu:ð] [ænd; ənd][rɪˈlæstɪk] ([fɔ:ls] [ɪn] [ji:ts] [frɒm; frəm] [spu:n]) .
Beat batter until smooth and elastic (falls in sheets from spoon) .
打 连击 直到 光滑的 和 松紧带 (瀑布 在 纸张 从 勺子) .

将面糊搅拌至光滑有弹性（从勺子上呈片状落下）。

[ˌeɪ di: ˈdi:] [ˈɔ:tnɪŋ] ; [bi:t] [ˈθʌrəli] .
Add shortening ; beat thoroughly .
添加 缩短 ; 打 彻底 .

加入起酥油；充分搅拌。

[ˌeɪ di: ˈdi:] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ˈflaʊə(r)] ; [wɜ:k] [ˌaɪ ˈti:] [ɪn] [wel] .
Add remaining flour ; work it in well .
添加 其余的 面粉 ; 工作 它 在 出色地 .

加入剩余的面粉，充分揉匀。

[tɜ:n] [dəʊ] [ˈɒntə] [bred] [bɔ:d] ; [ˈkʌvə(r)][ænd; ənd][let] [rest] - [ˈmɪnɪts] .
Turn dough onto bread board ; cover and let rest 10 minutes .
转动 面团 到 面包 木板 ; 覆盖 和 让 休息 - 分钟 .

将面团放在案板上；盖上盖子，静置 10 分钟。

[ni:d] [ʌnˈtɪl] [smu:ð] [ænd; ənd][rɪˈlæstɪk] ([əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts]) .
Knead until smooth and elastic (about 10 minutes) .
揉 直到 光滑的 和 松紧带 (关于 - 分钟) .

揉捏至光滑有弹性（约 10 分钟）。

[pleɪs] [ɪn] [ɡri:zd] [bəʊl] .
Place in greased bowl .
地方 在 涂油 碗 .

放入抹了油的碗中。

[kəʊt] [ɔ:l] [saɪdz] [ɒv; əv] [dəʊ] [wið] [gri:s] [baɪ] ['waɪpɪŋ] [,aɪ 'ti:] [ə'genst] [saɪdz] [ɒv; əv] [bəʊl] .
Coat all sides of dough with grease by wiping it against sides of bowl .
外套 全部 侧面 的 面团 和 润滑脂 经过 擦拭 它 反对 侧面 的 碗 .
用抹刀将面团在碗壁上抹上油脂。

[ðɪs] [prɪ'vents] [ə; eɪ] [krʌst] [frɒm; frəm] ['fɔ:mɪŋ] ['əʊvə(r)] [dəʊ] .
This prevents a crust from forming over dough .
这 阻止 一个 地壳 从 成型 超过 面团 .
这样可以防止面团表面形成硬皮。

[stɔ:(r)] [ɪn] [rɪ'frɪdʒəreɪtə(r)] [əʊvə'nɑɪt] [ɔ:(r)] [θri:] [tu:; tə] [fɔ:r] [deɪz] .
Store in refrigerator overnight or 3 to 4 days .
店铺 在 冰箱 过夜 或者 3 到 4 天 .
放入冰箱冷藏过夜或3至4天。

[ni:d] [ə; eɪ] [fju:] ['sekəndz; sɪ'kɒndz] ; [jeɪp] ['ɪntu:] [rəʊlz] ; [pleɪs] [wʌn] [ɪnt] [ə'pɑ:t] [ɒn] [gri:zd] [pænz] .
Knead a few seconds ; shape into rolls ; place 1 inch apart on greased pans .
揉 一个 很少 秒 ; 形状 进入 卷 ; 地方 1 英寸 除 在 涂油 平底锅 .
揉捏几秒钟；搓成卷；间隔 1 英寸放在抹了油的烤盘上。

[brʌʃ] [tɒps] [wið] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] [ɔ:(r)] [,mɑ:dʒə'ri:n] .
Brush tops with melted butter or margarine .
刷子 最高额 和 融化 黄油 或者 人造黄油 .
在表面刷上融化的黄油或人造黄油。

[let] [raɪz] [ɪn] [wɔ:m] [pleɪs] (- [tu:; tə] 85° [ef] .) [ʌn'tɪl] ['dʌb(ə)] [ɪn] [saɪz] .
Let rise in warm place (80 to 85° F .) until double in size .
让 上升 在 温暖的 地方 (- 到 85° F .) 直到 双倍的 在 尺寸 .
放在温暖的地方（80至85华氏度）发酵至体积增大一倍。

[beɪk] [ɪn] ['mɒdərətli] [hɒt] ['ʌv(ə)n] (400° [ef] .) - [tu:; tə] - ['mɪnɪts] .
Bake in moderately hot oven (400° F .) 12 to 15 minutes .
烤 在 中等程度 热的 烤箱 (400° F .) - 到 - 分钟 .
在温度适中的烤箱（400°F）中烘烤 12 至 15 分钟。

[ji:lɪd] : [faɪv] [tu:; tə] [sɪks] ['dʌz(ə)n] [rəʊlz] .
YIELD : 5 to 6 dozen rolls .
屈服 : 5 到 6 打 卷 .
产量：5至6打卷饼。

['pɒpi] [si:d] [rəʊlz] : [brʌʃ] [tɒps] [ɒv; əv] [rəʊlz] [brɪ'fɔ:(r)] [ðeɪ] [raɪz] [wið] ['frɒθi] [eg] ['waɪts] ;
Poppy Seed Rolls : Brush tops of rolls before they rise with frothy egg whites ;
罂粟 种子 卷 : 刷子 最高额 的 卷 前 他们 上升 和 泡沫状的 蛋 白人 ;
罂粟籽面包卷：在面包卷膨胀之前，用打发的蛋白霜刷在面包卷顶部；

['sprɪŋk(ə)l] [wið] ['pɒpi] [si:d] . -
sprinkle with poppy seed . 27
撒 和 罂粟 种子 . -
撒上罂粟籽。 27

[sti:md] [braʊn] [bred]
STEAMED BROWN BREAD
蒸 棕色的 面包
蒸黑面包

[wʌn] [kʌp] ['sɪftɪd] [ɪn'ri:t] [t] ['flaʊə(r)]
1 cup sifted enriched flour
1 杯子 筛过的 富含 面粉
杯过筛的精制面粉

[tu:'tu:] ['ti:spu:n] ['səʊdə]
2 teaspoons soda
2 茶匙 苏打
2茶匙苏打水

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn][kʌp] [kwɪk] [əʊts]
1 cup quick oats
1 杯子 快的 燕麦

杯快熟燕麦片

[tuːˈtuː] [kʌps] [kɔːn] [miːl]
2 cups corn meal
2 杯子 玉米 一顿饭

杯玉米粉

[wʌn][kʌp] [ˈgræn,mɑːz] [məˈlæsɪz]
1 cup GRANDMA'S MOLASSES
1 杯子 奶奶的 糖蜜

杯奶奶的糖蜜

[tuːˈtuː] [kʌps] [ˈsaʊə(r)] [mɪlk]
2 cups sour milk
2 杯子 酸的 牛奶

杯酸奶

[wʌn][kʌp] [ˈreɪzɪnz]
1 cup raisins
1 杯子 葡萄干

杯葡萄干

[sɪft] [təˈgeðə(r)] [fɜːst] [θriː] [ɪnˈɡriːdiənts] .
Sift together first three ingredients .
筛 一起 第一的 三 原料 .

将前三种原料一起过筛。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [kwɪk] [əʊts][ænd; ənd] [kɔːn] [miːl] ([seɪv] ¼ [kʌp][ɪn] [wɪtʃ] [tuː; tə][kəʊt][ˈreɪzɪnz]) .
Add quick oats and corn meal (save ¼ cup in which to coat raisins) .
添加 快的 燕麦 和 玉米 一顿饭 (节省 ¼ 杯子 在 哪个 到 外套 葡萄干) .

加入快熟燕麦片和玉米粉（留出 1/4 杯用来裹葡萄干）。

[stɜː(r)][ɪn] [məˈlæsɪz] [ænd; ənd][ˈsaʊə(r)] [mɪlk] .
Stir in molasses and sour milk .
搅拌 在 糖蜜 和 酸的 牛奶 .

加入糖蜜和酸奶。

[mɪks][ˈreɪzɪnz] [wɪð] [ðə; ði] ¼ [kʌp][draɪ][ˈmɪkstʃə(r)] ; [ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ˈbætə(r)] .
Mix raisins with the ¼ cup dry mixture ; add to batter .
混合 葡萄干 和 这 ¼ 杯子 干燥 混合物 ; 添加 到 连击 .

将葡萄干与 1/4 杯干粉混合物混合；加入面糊中。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[pɔː(r)][ˈɪntuː][fɔːr] [ɡriːzd] [nəʊ] . [tuːˈtuː][kænz] , [ˈfɪlɪŋ] [iːtʃ] ¾ [fʊl] .
Pour into 4 greased No . 2 cans , filling each ¾ full .
倒 进入 4 涂油 不 . 2 罐头 , 填充 每个 ¾ 满的 .

将混合物倒入 4 个涂了油的 2 号罐中，每个罐装至 ¾ 满。

[ˈkʌvə(r)] [wɪð] [ˈmet(ə)l][fɔɪl][ɔː(r)][tuːˈtuː] [ˈleɪəz] [ɒv; əv] [braʊn] [ˈpeɪpə(r)][ˈtaɪd][ɪn] [pleɪs] [wɪð] [ə; eɪ] [strɒŋ]
Cover with metal foil or 2 layers of brown paper tied in place with a strong
覆盖 和 金属 挫败 或者 2 层 的 棕色的 纸 系 在 地方 和 一个 强的
[kɔːd] .
cord .
绳索 .

用金属箔或两层牛皮纸覆盖，并用结实的绳子系紧。

[stiːm] [tuːˈtuː] [ˈaʊəz] , [ˈkaʊntɪŋ] [frɒm; frəm][ðə; ðɪ][taɪm][ˈwɔːtə(r)] [bɪˈɡɪnz] [tuː; tə] [bɔɪl] .
Steam 2 hours , counting from the time water begins to boil .
蒸汽 2 小时 , 计数 从 这 时间 水 开始 到 熬 .

从水开始沸腾算起，蒸煮 2 小时。

[ˈjiːld] : [fɔːr] [ləʊvz] .
YIELD : 4 loaves .
屈服 : 4 面包 .

产量：4个面包。

[swiːt] [bræn] [ˈmʌfɪn]
SWEET BRAN MUFFINS
甜的 麸 松饼

甜麸皮松饼

2½ [kʌps] [ˈsɪftɪd] [ɪnˈrɪtʃt] [ˈflaʊə(r)]
2½ cups sifted enriched flour
2½ 杯子 筛过的 富含 面粉

2.5 杯过筛的精制面粉

[tuːˈtuː] [ˈtiːspuːn] [ˈdʌb(ə)l] - [ˈæktɪŋ] [ɔː(r)][θɪː] [ˈtiːspuːn] [kriːm] [ɒv; əv][ˈtɑːtə(r)] [ˈbeɪkɪŋ] [ˈpaʊdə(r)]
2 teaspoons double - acting or 3 teaspoons cream of tartar baking powder
2 茶匙 双倍的 - 表演 或者 3 茶匙 奶油 的 鞣鞣 烘烤 粉末

2茶匙双效泡打粉或3茶匙塔塔粉

½ [ˈtiːspuːn] [ˈsəʊdə]
½ teaspoon soda
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

1½ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
1½ teaspoons salt
1½ 茶匙 盐

1.5茶匙盐

1½ [kʌps][bræn]
1½ cups bran
1½ 杯子 麸

1.5 杯麸皮

[wʌŋ] [eg] , [ˈbiːt(ə)n]
1 egg , beaten
1 蛋 , 被打败

1个鸡蛋，打散

[wʌŋ][kʌp] [ˈgræn,mɑːz] [məˈlæsɪz]
1 cup GRANDMA'S MOLASSES
1 杯子 奶奶的 糖蜜

杯奶奶的糖蜜

¾ [kʌp] [mɪlk]
¾ cup milk
¾ 杯子 牛奶

¾ 杯牛奶

$\frac{1}{4}$ [kʌp] [ˈɔːtnɪŋ] , [ˈmeltɪd]
 $\frac{1}{4}$ cup shortening , melted
 $\frac{1}{4}$ 杯子 缩短 , 融化

$\frac{1}{4}$ 杯起酥油，融化

[hi:t] [ˈʌv(ə)n][tuː; tə] 400° [ef] . ([ˈmɒdərətli] [hɒt]) .
Heat oven to 400° F . (moderately hot) .
热 烤箱 到 400° F . (中等程度 热的) .

将烤箱预热至华氏400度（中等温度）。

[sɪft] [təˈgeðə(r)] [fɜːst][fɔː(r)] [ɪnˈɡriːdiənts] .
Sift together first four ingredients .
筛 一起 第一的 四 原料 .

将前四种原料一起过筛。

[ˌeɪ diː ˈdiː][bræn] .
Add bran .
添加 麸 .

加入麸皮。

[mɪks] [eg] , [məˈlæsɪz] , [mɪlk] , [ænd; ənd] [ˈɔːtnɪŋ] ; [ˌeɪ diː ˈdiː][tuː; tə][ˈflaʊə(r)] - [bræn][ˈmɪkstʃə(r)] .
Mix egg , molasses , milk , and shortening ; add to flour - bran mixture .
混合 蛋 , 糖蜜 , 牛奶 , 和 缩短 ; 添加 到 面粉 - 麸 混合物 .

将鸡蛋、糖蜜、牛奶和起酥油混合；加入面粉和麸皮的混合物中。

[stɜː(r)][ˈəʊnli][ʌnˈtɪl] [ˈblendɪd] .
Stir only until blended .
搅拌 仅有的 直到 混合 .

只需搅拌至混合均匀即可。

[fɪl] [wel] - [ɡriːzd] [ˈmʌfɪn] [pænz] $\frac{3}{4}$ [fʊl] .
Fill well - greased muffin pans $\frac{3}{4}$ full .
充满 出色地 - 涂油 松饼 平底锅 $\frac{3}{4}$ 满的 .

将涂抹好油脂的松饼模具填至四分之三满。

[beɪk] - [ˈmɪnɪts] [ɔː(r)][ʌnˈtɪl] [dʌn] .
Bake 20 minutes or until done .
烤 - 分钟 或者 直到 完毕 .

烤20分钟或直至烤熟。

[ˈjiːld] : - [lɑːdʒ] [ɔː(r)] - [smɔːl] [ˈmʌfɪn] .
YIELD : 16 large or 24 small muffins .
屈服 : - 大的 或者 - 小的 松饼 .

产量：16 个大松饼或 24 个小松饼。

[həʊl] - [wiːt] [ˈbluːbəri] [ˈmʌfɪn]
WHOLE - WHEAT BLUEBERRY MUFFINS
所有的 - 小麦 蓝莓 松饼

全麦蓝莓松饼

[wʌn][kʌp] [ˈsɪftɪd] [ɪnˈrɪtʃt] [ˈflaʊə(r)]
1 cup sifted enriched flour
1 杯子 筛过的 富含 面粉

杯过筛的精制面粉

$\frac{3}{4}$ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
 $\frac{3}{4}$ teaspoon salt
 $\frac{3}{4}$ 茶匙 盐

$\frac{3}{4}$ 茶匙盐

$\frac{1}{4}$ [ˈtiːspuːn] [ˈsəʊdə]
 $\frac{1}{4}$ teaspoon soda
 $\frac{1}{4}$ 茶匙 苏打

$\frac{1}{4}$ 茶匙苏打水

[,tu:'tu:] ['ti:spu:n] ['dʌb(ə)l] - ['æktɪŋ] [ɔ:(r)][θri:] ['ti:spu:n] [kri:m] [ɒv; əv][ˈtɑ:tə(r)] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
2 teaspoons double - acting or 3 teaspoons cream of tartar baking powder
2 茶匙 双倍的 - 表演 或者 3 茶匙 奶油 的 鞣鞣 烘烤 粉末

2茶匙双效泡打粉或3茶匙塔塔粉

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

奶奶给妈妈和女儿的食谱(Grandma's Recipes for Mother and Daughter)

第4/4页

$\frac{1}{2}$ [ˈtiːspuːn] [ˈsɪnəmən]
 $\frac{1}{2}$ **teaspoon cinnamon**
 $\frac{1}{2}$ 茶匙 肉桂

$\frac{1}{2}$ 茶匙肉桂

$\frac{3}{4}$ [kʌp] [ˈʌnˈsɪftɪd] [həʊl] - [wiːt] [ˈflaʊə(r)]
 $\frac{3}{4}$ **cup unsifted whole - wheat flour**
 $\frac{3}{4}$ 杯子 未经筛选的 所有的 - 小麦 面粉

$\frac{3}{4}$ 杯未过筛的全麦面粉

$\frac{1}{2}$ [kʌp] [ˈʃɔːtnɪŋ]
 $\frac{1}{2}$ **cup shortening**
 $\frac{1}{2}$ 杯子 缩短

半杯起酥油

$\frac{1}{2}$ [kʌp] [ˈgrænˌmɑːz] [məˈlæsɪz]
 $\frac{1}{2}$ **cup GRANDMA'S MOLASSES**
 $\frac{1}{2}$ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

$\frac{3}{4}$ [kʌp] [mɪlk]
 $\frac{3}{4}$ **cup milk**
 $\frac{3}{4}$ 杯子 牛奶

$\frac{3}{4}$ 杯牛奶

[wʌn][kʌp] [ˈbluːbəriːz]
1 cup blueberries
1 杯子 蓝莓

杯蓝莓

[hiːt] [ˈʌv(ə)n][tuː; tə] 375° [ef] . ([ˈmɒdərət]) .
Heat oven to 375° F . (moderate) .
热 烤箱 到 375° F . (缓和) .

将烤箱预热至 375°F（中等温度）。

[sɪft] [təˈgeðə(r)] [fɜːst] [faɪv] [ɪnˈɡriːdiənts] ; [mɪks] [wɪð] [həʊl] - [wiːt] [ˈflaʊə(r)] .
Sift together first five ingredients ; mix with whole - wheat flour .
筛 一起 第一的 五 原料 ; 混合 和 所有的 - 小麦 面粉 .

将前五种原料一起过筛；与全麦面粉混合。

[kriːm] [ˈʃɔːtnɪŋ] [ænd; ənd] [məˈlæsɪz] .
Cream shortening and molasses .
奶油 缩短 和 糖蜜 .

奶油、起酥油和糖蜜。

[biːt] [ɪn] [eg] .
Beat in egg .
打 在 蛋 .

打入鸡蛋。

[ˌeɪ dɪː ˈdiː][ˈflaʊə(r)][ˈmɪkstʃə(r)] [ɔːlˈtɜːnətli] [wɪð] [mɪlk] .
Add flour mixture alternately with milk .
添加 面粉 混合物 交替 和 牛奶 .

面粉混合物与牛奶交替加入。

[stɜː(r)][ɪn] [ˈbluːbəriːz] .
Stir in blueberries .
搅拌 在 蓝莓 .

拌入蓝莓。

[fɪl] [wel] - [ɡriːzd] [ˈmʌfɪn] [pænz] ¾ [fʊl] .
Fill well - greased muffin pans ¾ full .
充满出色地 - 涂油 松饼 平底锅 ¾ 满的 .

将涂抹好油脂的松饼模具填至四分之三满。

[beɪk] - [ˈmɪnɪts] [ɔː(r)][ʌnˈtɪl] [dʌn] .
Bake 18 minutes or until done .
烤 - 分钟 或者 直到 完毕 .

烤18分钟或直至烤熟。

[ˈjiːld] : - [smɔːl] [ˈmʌfɪn] . -
YIELD : 24 small muffins . 28
屈服 : - 小的 松饼 . -

产量：24个小松饼。28

[ˈlɒdʒɪkli] [məˈlæsɪz]
Logically Molasses
逻辑上 糖蜜

从逻辑上讲，糖蜜.....

[ˈbevərɪdʒ] • [spredz] • [ˈfrentʃ] [ˈdresɪŋ]
BEVERAGES • SPREADS • FRENCH DRESSING
饮料 • 传播 • 法语 敷料

饮料 · 涂抹酱 · 法式沙拉酱

[məˈlæsɪz] [mɪlk] [ʃeɪk]
MOLASSES MILK SHAKE
糖蜜 牛奶 摇

糖蜜奶昔

[stɜː(r)][wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈɡræn,mɑːz] [məˈlæsɪz] [ˈɪntuː][wʌn][kʌp][kəʊld][mɪlk] .
Stir 1 tablespoon GRANDMA'S MOLASSES into 1 cup cold milk .
搅拌 1 汤匙 奶奶的 糖蜜 进入 1 杯子 寒冷的 牛奶 .

将 1 汤匙奶奶牌糖蜜倒入 1 杯冷牛奶中搅拌均匀。

[sɜːv] [æt; ət][wʌnz] .
Serve at once .
服务 在 一次 .

立即食用。

[hɒt] [spaɪst] [mɪlk]
HOT SPICED MILK
热的 加香料 牛奶

热辣牛奶

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈɡræn,mɑːz] [məˈlæsɪz]
1 tablespoon GRANDMA'S MOLASSES
1 汤匙 奶奶的 糖蜜

1汤匙奶奶的糖蜜

[wʌn][kʌp] [mɪlk]
1 cup milk
1 杯子 牛奶

杯牛奶

[dæʃ] [ɒv; əv][ˈɔːlspaɪs][ænd; ənd] [ˈsɪnəməŋ]
Dash of allspice and cinnamon
短跑 的 多香果 和 肉桂

少许五香粉和肉桂

[ˈnʌtmeg]
Nutmeg
肉豆蔻

肉豆蔻

[kəmˈbaɪn] [fɜːst][fɔː(r)] [ɪnˈɡriːdiənts] [ɪn] [ˈsɔːspən] .
Combine first four ingredients in saucepan .
结合 第一的 四 原料 在 平底锅 .

将前四种食材放入平底锅中混合。

[hiːt] [ˈθʌrəli] [ænd; ənd][pɔː(r)][ˈɪntuː][kʌp] .
Heat thoroughly and pour into cup .
热 彻底 和 倒 进入 杯子 .

彻底加热后倒入杯中。

[dʌst] [wɪð] [ˈnʌtmeg] .
Dust with nutmeg .
灰尘 和 肉豆蔻 .

撒上肉豆蔻粉。

[sɜːv] [æt; ət][wʌns] .
Serve at once .
服务 在 一次 .

立即食用。

[məˈlæsɪz] [bəˈnɑːnə] [mɪlk] [ʃeɪk]
MOLASSES BANANA MILK SHAKE
糖蜜 香蕉 牛奶 摇

糖蜜香蕉奶昔

[wʌŋ] [ˈfʊli] [ˈraɪpən] [bəˈnɑːnə]
1 fully ripened banana
1 完全 成熟的 香蕉

1根完全成熟的香蕉

³/₄ [kʌp][ɒv; əv][mɪlk]
³/₄ cup of milk
³/₄ 杯子 的 牛奶

³/₄ 杯牛奶

[wʌŋ][tuː; tə][tuːˈtuː] [ˈteɪbəlspuːnz] [ˈɡræn,mɑːz] [məˈlæsɪz]
1 to 2 tablespoons GRANDMA'S MOLASSES
1 到 2 汤匙 奶奶的 糖蜜

1至2汤匙奶奶牌糖蜜

[dæʃ] [ɒv; əv][sɔːlt]
Dash of salt
短跑 的 盐

少许盐

[mæʃ] [bəˈnɑːnə][ʌnˈtɪl] [ˈkriːmi] [ænd; ənd] [smuːð] .
Mash banana until creamy and smooth .
捣碎 香蕉 直到 奶油状 和 光滑的 .

将香蕉捣成泥状，直至细腻顺滑。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ɪnˈɡriːdiənts] .
Add remaining ingredients .
添加 其余的 原料 .

加入剩余的食材。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[sɜ:v] [æt; ət][wʌns] .
Serve at once .
服务 在 一次 .

立即食用。

[ˈɔ:lweɪz] - [ˈredi] [məˈlæsɪz] [spred]
ALWAYS - READY MOLASSES SPREAD
总是 - 准备好 糖蜜 传播

随时可用的糖蜜涂抹剂

[wʌn][kʌp][ˈbʌtə(r)][ɔ:(r)][,mɑ:dʒəˈri:n]
1 cup butter or margarine
1 杯子 黄油 或者 人造黄油

杯黄油或人造黄油

[wʌn][kʌp] [ˈgræn,mɑ:z] [məˈlæsɪz]
1 cup GRANDMA'S MOLASSES
1 杯子 奶奶的 糖蜜

杯奶奶的糖蜜

[wʌn] [eg] [jəʊk]
1 egg yolk
1 蛋 蛋黄

1个蛋黄

[kri:m] [ˈbʌtə(r)][ɔ:(r)][,mɑ:dʒəˈri:n] [ʌn'tɪl] [sɒft] .
Cream butter or margarine until soft .
奶油 黄油 或者 人造黄油 直到 柔软的 .

将黄油或人造黄油搅打至软化。

[,ei di: ˈdi:] [məˈlæsɪz] [ænd; ənd] [eg] [jəʊk] ; [mɪks][ʌn'tɪl] [ˈblendɪd] .
Add molasses and egg yolk ; mix until blended .
添加 糖蜜 和 蛋 蛋黄 ; 混合 直到 混合 .

加入糖蜜和蛋黄；搅拌均匀。

[sɜ:v] [ˈəʊvə(r)][ˈpæŋkeɪks] , [ˈwɒfəlz] , [ɔ:(r)][ˈslaɪsɪz][bʊ; əv] [bred] ([hi:t] [ˈʌndə(r)][ˈbrɔɪlə(r)] [ɪf] [dɪˈzaɪəd]) .
Serve over pancakes , waffles , or slices of bread (heat under broiler if desired) .
服务 超过 煎饼 , 华夫饼 , 或者 切片 的 面包 (热 在下面 肉鸡 如果 想要的) .
可搭配煎饼、华夫饼或面包片食用（如果需要，可在烤箱中加热）。

[stɔ:(r)][ɪn] [ˈkʌvəd] [dʒɑ:(r)][ɪn][rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)] .
Store in covered jar in refrigerator .
店铺 在 涵盖 罐 在 冰箱 .

装入带盖罐中，放入冰箱保存。

[stɜ:(r)][ˈmɪkstʃə(r)] [ˈθʌrəli] [dʒʌst][brˈfɔ:(r)] [ˈspredɪŋ] .
Stir mixture thoroughly just before spreading .
搅拌 混合物 彻底 只是 前 传播 .

涂抹前请充分搅拌混合物。

[ji:ld] : [tu:ˈtu:][kʌps] [spred] .
YIELD : 2 cups spread .
屈服 : 2 杯子 传播 .

产量：2 杯涂抹酱。

[ˈkri:mi] [frentʃ] [ˈdresɪŋ]
CREAMY FRENCH DRESSING
奶油状 法语 敷料

奶油法式沙拉酱

[wʌn] ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn] ['ti:spu:n] [pə'pri:kə; 'pæprɪkə]
1 teaspoon paprika
1 茶匙 辣椒

1茶匙辣椒粉

½ ['ti:spu:n] [draɪ] ['mʌstəd]
½ teaspoon dry mustard
½ 茶匙 干燥 芥末

½茶匙干芥末

⅛ ['ti:spu:n] ['pepə(r)]
⅛ teaspoon pepper
⅛ 茶匙 胡椒

⅛茶匙胡椒粉

[tu:'tu:] ['ti:spu:n] ['greɪtɪd] ['ʌnjən]
2 teaspoons grated onion
2 茶匙 磨碎的 洋葱

2茶匙磨碎的洋葱

[wʌn][kləʊn]['gɑ:lɪk]
1 clove garlic
1 丁香 蒜

1瓣大蒜

[tu:'tu:] [kʌps] ['sæləd] [ɔɪl]
2 cups salad oil
2 杯子 沙拉 油

杯沙拉油

¼ [kʌp] ['græn,mɑ:z] [mə'læsɪz]
¼ cup GRANDMA'S MOLASSES
¼ 杯子 奶奶的 糖蜜

¼ 杯奶奶的糖蜜

¼ [kʌp] ['kætsəp; 'kætsʌp]
¼ cup catsup
¼ 杯子 番茄酱

¼ 杯番茄酱

¾ [kʌp] ['vɪnɪgə(r)]
¾ cup vinegar
¾ 杯子 醋

¾ 杯醋

[wʌn] [smɔ:l] [ɔ:(r)] ½ [lɑ:dʒ] [eg] [waɪt]
1 small or ½ large egg white
1 小的 或者 ½ 大的 蛋 白色的

1个小鸡蛋或半个大鸡蛋的蛋白

[kəm'baɪn] [fɜ:st] ['sev(ə)n] [ɪn'gri:diənts] ; [let] [stænd] [wʌn] ['aʊə(r)] .
Combine first seven ingredients ; let stand one hour .
结合 第一的 七 原料 ; 让 站立 一 小时 .

将前七种原料混合；静置一小时。

[eɪ di: 'di:] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'gri:diənts] [ænd; ənd] [bi:t] ['vɪgərəsli] [wɪð] ['rəʊtəri] [eg] ['bi:tə(r)] .
Add remaining ingredients and beat vigorously with rotary egg beater .
添加 其余的 原料 和 打 大力 和 旋转 蛋 击打者 .

加入剩余的食材，用旋转式打蛋器用力搅拌。

[ˈjiːld] : [θriː][kʌps][ˈsæləd][ˈdresɪŋ] .
YIELD : 3 cups salad dressing .
屈服 : 3 杯子 沙拉 敷料 .

产量：3 杯沙拉酱。

[pleɪn][frentʃ][ˈdresɪŋ] : [əˈmɪt][eg][waɪt] . -
Plain French Dressing : Omit egg white . 29
清楚的 法语 敷料 : 忽略 蛋 白色的 . -

简易法式沙拉酱：省略蛋清。29

[ˈiːzi] - [tuː; tə] - [meɪk][ˈresəpɪz][fɔː(r); fə(r)][jʌŋ][kʊks]
EASY - TO - MAKE RECIPES for YOUNG COOKS
简单的 - 到 - 制作 食谱 为了 年轻的 厨师

适合年轻厨师的简易食谱

[keɪks]
CAKES
蛋糕

蛋糕

[məˈlæsɪz][wʌŋ] - [eg][keɪk]
MOLASSES ONE - EGG CAKE
糖蜜 一 - 蛋 蛋糕

糖蜜单蛋蛋糕

1½[kʌps][ˈsɪftɪd][ɪnˈrɪtʃt][ˈflaʊə(r)]
1½ cups sifted enriched flour
1½ 杯子 筛过的 富含 面粉

1.5 杯过筛的精制面粉

¾[ˈtiːspuːn][sɔːlt]
¾ teaspoon salt
¾ 茶匙 盐

¾茶匙盐

¾[ˈtiːspuːn][ˈdʌb(ə)l] - [ˈæktɪŋ][ɔː(r)] 1¼[ˈtiːspuːn][kriːm][pʊ; əv][ˈtɑːtə(r)][ˈbeɪkɪŋ][ˈpaʊdə(r)]
¾ teaspoon double - acting or 1¼ teaspoons cream of tartar baking powder
¾ 茶匙 双倍的 - 表演 或者 1¼ 茶匙 奶油 的 鞣鞣 烘烤 粉末

¾ 茶匙双效泡打粉或 1¼ 茶匙塔塔粉

⅓[kʌp][ˈʃɔːtnɪŋ]
⅓ cup shortening
⅓ 杯子 缩短

三分之一杯起酥油

½[kʌp][ˈʃʊɡə(r)]
½ cup sugar
½ 杯子 糖

半杯糖

½[ˈtiːspuːn][ˈsəʊdə]
½ teaspoon soda
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

[wʌŋ][ˈtiːspuːn][ˈsɪnəməŋ]
1 teaspoon cinnamon
1 茶匙 肉桂

1 茶匙肉桂

½[ˈtiːspuːn][ˈɔːlspɑɪs]
½ teaspoon allspice
½ 茶匙 多香果

½茶匙五香粉

$\frac{1}{2}$ [kʌp] [ˈgræn,mɑːz] [məˈlæsɪz]
 $\frac{1}{2}$ cup GRANDMA'S MOLASSES
 $\frac{1}{2}$ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

[wʌn] [eg] , [ʌnˈbiːtn]
 $\frac{1}{1}$ egg , unbeaten
 $\frac{1}{1}$ 蛋 , 不败

一个鸡蛋，未打散

$\frac{2}{3}$ [kʌp][ˈsaʊə(r)][mɪlk]
 $\frac{2}{3}$ cup sour milk
 $\frac{2}{3}$ 杯子 酸的 牛奶

$\frac{2}{3}$ 杯酸奶

[hiːt] [ˈʌv(ə)n][tuː; tə] 350° [ef] . ([ˈmɒdərət]) .
Heat oven to 350° F . (moderate) .
热 烤箱 到 350° F . (缓和) .

将烤箱预热至 350°F（中等温度）。

[sɪft] [təˈgeðə(r)] [fɜːst] [θriː] [ɪnˈɡriːdiənts] .
Sift together first three ingredients .
筛 一起 第一的 三 原料 .

将前三种原料一起过筛。

[kriːm] [ˈɔːtnɪŋ] , [ˈʃʊɡə(r)] , [ˈsəʊdə] , [ænd; ənd][sˈpaɪsɪz] .
Cream shortening , sugar , soda , and spices .
奶油 缩短 , 糖 , 苏打 , 和 香料 .

奶油、起酥油、糖、小苏打和香料。

[eɪ diː ˈdiː] [məˈlæsɪz] .
Add molasses .
添加 糖蜜 .

加入糖蜜。

[stɜː(r)][ɪn] $\frac{1}{4}$ [kʌp][ˈflaʊə(r)][ˈmɪkstʃə(r)] .
Stir in $\frac{1}{4}$ cup flour mixture .
搅拌 在 $\frac{1}{4}$ 杯子 面粉 混合物 .

拌入 $\frac{1}{4}$ 杯面粉混合物。

[biːt] [ɪn] [eg] .
Beat in egg .
打 在 蛋 .

打入鸡蛋。

[eɪ diː ˈdiː][ˈsaʊə(r)][mɪlk] [ɔːlˈtɜːnətli] [wɪð] [rɪˈmeɪnɪŋ] [ˈflaʊə(r)][ˈmɪkstʃə(r)] .
Add sour milk alternately with remaining flour mixture .
添加 酸的 牛奶 交替 和 其余的 面粉 混合物 .

将酸奶与剩余的面粉混合物交替加入。

[biːt] $\frac{1}{2}$ [ˈmɪnɪt] .
Beat $\frac{1}{2}$ minute .
打 $\frac{1}{2}$ 分钟 .

搅拌半分钟。

[beɪk] - [ˈmɪnɪts] [ɔː(r)][ʌnˈtɪl] [dʌn] [ɪn][ə; eɪ] [wel] - [ɡriːzd] , [ˈlaɪtli] [ˈflaʊəd] , 8x8x2 - [ɪntʃ] [pæn] .
Bake 40 minutes or until done in a well - greased , lightly floured , 8x8x2 - inch pan .
烤 - 分钟 或者 直到 完毕 在 一个 出色地 - 涂油 , 轻轻 撒了面粉 , 8x8x2 - 英寸 平底锅 .

在涂好油脂、撒上少许面粉的 8x8x2 英寸烤盘中烘烤 40 分钟或直至烤熟。

[kuːl] .
Cool .
凉爽的 .

凉爽的。

[frɒst] [æz; əz] [dr'zaɪəd] .
Frost as desired .
霜 作为 想要的 .

根据个人喜好进行霜冻。

[ji:ld] : [naɪn] [s'ɜ:vɪŋz] .
YIELD : 9 servings .
屈服 : 9 份量 .

份量：9人份。

[mə'læsɪz] - ['reɪzn] [keɪk] :
Molasses - Raisin Cake :
糖蜜 - 葡萄干 蛋糕 :

糖蜜葡萄干蛋糕：

[stɜ:(r)] ^¾ [kʌp] [tʃɒpt] ['reɪzɪnz][ɪntu:][mɪkstə(r)][dʒʌst][br'fɔ:(r)] ['ædɪŋ] [eg] .
Stir ^¾ cup chopped raisins into mixture just before adding egg .
搅拌 ^¾ 杯子 切碎 葡萄干 进入 混合物 只是 前 添加 蛋 .

在加入鸡蛋之前，将 ^¾ 杯切碎的葡萄干拌入混合物中。

[brɔɪld] ['kəʊkənʌt] ['tɒpɪŋ]
BROILED COCONUT TOPPING
烤制 椰子 配料

烤椰子片

[θri:] ['teɪbəl,spu:nz] ['bʌtə(r)][ɔ:(r)][,mɑ:dʒə'ri:n]
3 tablespoons butter or margarine
3 汤匙 黄油 或者 人造黄油

3汤匙黄油或人造黄油

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['græn,mɑ:z] [mə'læsɪz]
1 tablespoon GRANDMA'S MOLASSES
1 汤匙 奶奶的 糖蜜

1汤匙奶奶的糖蜜

^¼ [kʌp] ['ʊgə(r)]
^¼ cup sugar
^¼ 杯子 糖

^¼ 杯糖

[tu:'tu:] ['teɪbəl,spu:nz] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk][ɔ:(r)] [laɪt] [kri:m]
2 tablespoons evaporated milk or light cream
2 汤匙 蒸发 牛奶 或者 光 奶油

2汤匙淡奶或淡奶油

^½ [kʌp] ['fredɪd] ['kəʊkənʌt]
^½ cup shredded coconut
^½ 杯子 碎 椰子

半杯椰丝

[melt] ['bʌtə(r)][ɔ:(r)][,mɑ:dʒə'ri:n][ɪn] ['sɔ:spən] .
Melt butter or margarine in saucepan .
熔化 黄油 或者 人造黄油 在 平底锅 .

在平底锅中融化黄油或人造黄油。

[,eɪ di: 'di:] [mə'læsɪz] , ['ʊgə(r)] , [mɪlk][ɔ:(r)] [kri:m] , [ænd; ənd]['kəʊkənʌt] .
Add molasses , sugar , milk or cream , and coconut .
添加 糖蜜 , 糖 , 牛奶 或者 奶油 , 和 椰子 .

加入糖蜜、白砂糖、牛奶或奶油以及椰子。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[spred] ['əʊvə(r)][hɒt] [keɪk] .
Spread over hot cake .
传播 超过 热的 蛋糕 .

涂抹在热蛋糕上。

[pleɪs] ['ʌndə(r)]['brɔɪlə(r)][ʌn'tɪl] ['tɒpɪŋ] [ɪz] ['bʌbli] [ænd; ənd] [braʊn] , ['wɒtʃɪŋ] ['kləʊsli] [tuː; tə] [prɪ'vent]
Place under broiler until topping is bubbly and brown , watching closely to prevent
地方 在下面 肉鸡 直到 配料 是 起泡酒 和 棕色的 , 观看 密切 到 防止
['bɜːnɪŋ] .
burning .
燃烧 .

放入烤箱上层烤至表面起泡并呈棕色，注意观察以免烤焦。

[jiːld] :
YIELD :
屈服 :

屈服:

['tɒpɪŋ] [fɔː(r); fə(r)][eɪt][ɔː(r)][naɪn] - [ɪntʃ] [skweə(r)] [keɪk] . -
Topping for 8 or 9 - inch square cake . 30
配料 为了 8 或者 9 - 英寸 正方形 蛋糕 : -

适用于 8 或 9 英寸方形蛋糕的装饰。30

[kwɪk] ['dʒɪndʒəbred]
QUICK GINGERBREAD
快的 姜饼

简易姜饼

[tuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] [ɪn'rɪtʃt] ['flaʊə(r)]
2 cups sifted enriched flour
2 杯子 筛过的 富含 面粉

2杯过筛的精制面粉

⅓ [kʌp] ['ʃʊgə(r)]
⅓ cup sugar
⅓ 杯子 糖

三分之一杯糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

½ ['tiːspuːn] ['səʊdə]
½ teaspoon soda
½ 茶匙 苏打

半茶匙苏打水

[wʌn] ['tiːspuːn] ['dʌb(ə)l] - ['æktɪŋ] [ɔː(r)] 1½ ['tiːspuːn] [kriːm] [ɒv; əv]['tɑːtə(r)] ['beɪkɪŋ] ['paʊdə(r)]
1 teaspoon double - acting or 1½ teaspoons cream of tartar baking powder
1 茶匙 双倍的 - 表演 或者 1½ 茶匙 奶油 的 鞣鞣 烘烤 粉末

1茶匙双效泡打粉或1½茶匙塔塔粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['sɪnəməŋ]
1 teaspoon cinnamon
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

1½ ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒə(r)]
1½ teaspoons ginger
1½ 茶匙 姜

1.5茶匙姜

½ [ˈtiːspuːn] [kləʊvz]
½ **teaspoon cloves**
½ 茶匙 丁香

½茶匙丁香

½ [kʌp] [ˈʃɔːtnɪŋ] , [ˈmeltɪd]
½ **cup shortening , melted**
½ 杯子 缩短 , 融化

半杯融化的起酥油

[wʌn][kʌp] [ˈgræn,mɑːz] [məˈlæsɪz]
1 cup GRANDMA'S MOLASSES
1 杯子 奶奶的 糖蜜

杯奶奶的糖蜜

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

½ [kʌp][ˈsaʊə(r)][mɪlk]
½ **cup sour milk**
½ 杯子 酸的 牛奶

半杯酸奶

¼ [kʌp][hɒt][ˈwɔːtə(r)]
¼ **cup hot water**
¼ 杯子 热的 水

¼ 杯热水

[hiːt] [ˈʌv(ə)n][tuː; tə] 350° [ef] . ([ˈmɒdəɾət]) .
Heat oven to 350° F . (moderate) .
热 烤箱 到 350° F . (缓和) .

将烤箱预热至 350°F（中等温度）。

[sɪft] [təˈgeðə(r)] [fɜːst] [eɪt] [ɪnˈɡriːdiənts] .
Sift together first eight ingredients .
筛 一起 第一的 八 原料 .

将前八种原料一起过筛。

[stɜː(r)][ɪn] [ˈmeltɪd] [ˈʃɔːtnɪŋ] , [məˈlæsɪz] , [eg] , [ænd; ənd][ˈsaʊə(r)][mɪlk] .
Stir in melted shortening , molasses , egg , and sour milk .
搅拌 在 融化 缩短 , 糖蜜 , 蛋 , 和 酸的 牛奶 .

拌入融化的起酥油、糖蜜、鸡蛋和酸奶。

[biːt] [ɪn][hɒt][ˈwɔːtə(r)] .
Beat in hot water .
打 在 热的 水 .

加入热水搅拌。

[beɪk] - [ˈmɪnɪts] [ɔː(r)][ʌnˈtɪl] [dʌn] [ɪn][ə; eɪ] [wel] - [ɡriːzd] , [ˈlaɪtli] [ˈflaʊəd] , 9x9x2 - [ɪntʃ] [pæn] .
Bake 45 minutes or until done in a well - greased , lightly floured , 9x9x2 - inch pan .
烤 - 分钟 或者 直到 完毕 在 一个 出色地 - 涂油 , 轻轻 撒了面粉 , 9x9x2 - 英寸 平底锅 .

在涂好油脂、撒上少许面粉的 9x9x2 英寸烤盘中烘烤 45 分钟或直至烤熟。

[ˈjiːld] : [naɪn][tuː; tə] - [sˈɜːvɪŋz] .
YIELD : 9 to 12 servings .
屈服 : 9 到 - 份量 .

份量：9至12人份。

[ˈkʊkɪz]
COOKIES
曲奇饼

曲奇饼

[məˈlæsɪz]

MOLASSES

糖蜜

[ˈtʃɒklət]

CHOCOLATE

巧克力

[bɪt]

BIT

少量

[ˈkʊkɪz]

COOKIES

曲奇饼

糖蜜巧克力碎饼干

1¼

[kʌps]

[ˈsɪftɪd]

sifted

[ɪnˈrɪtʃt]

enriched

[ˈflaʊə(r)]

flour

1¼

杯子

筛过的

富含

面粉

1¼ 杯过筛的精制面粉

½

[ˈtiːspuːn]

½

teaspoon

[ˈsəʊdə]

soda

½

茶匙

苏打

半茶匙苏打水

½

[ˈtiːspuːn]

½

teaspoon

[sɔːlt]

salt

½

茶匙

盐

½茶匙盐

½

[ˈtiːspuːn]

½

teaspoon

[ˈsɪnəmən]

cinnamon

½

茶匙

肉桂

½茶匙肉桂

½

[kʌp]

½

cup

[ˈʃɔːtnɪŋ]

shortening

½

杯子

缩短

半杯起酥油

¼

[kʌp]

¼

cup

[ˈʃʊgə(r)]

sugar

¼

杯子

糖

¼ 杯糖

½

[kʌp]

½

cup

[ˈgræn,mɑːz]

GRANDMA'S

[məˈlæsɪz]

MOLASSES

½

杯子

奶奶的

糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

½

[ˈtiːspuːn]

½

teaspoon

[vəˈnɪlə]

vanilla

½

茶匙

香草

½茶匙香草精

½

[kʌp]

½

cup

[tʃɒpt]

chopped

[nʌts]

nuts

½

杯子

切碎

坚果

半杯碎坚果

[wʌn]

1

[ˈpækɪdʒ]

package

[ˈtʃɒklət]

chocolate

[ˈbɪts]

bits

1

包裹

巧克力

比特

包巧克力碎

[hiːt]

Heat

[ˈʌv(ə)n]

oven

[tuː; tə]

to

350°

350°

[ef]

F

.

.

(

(

[ˈmɒdərət]

moderate

)

)

.

.

热

烤箱

到

350°

350°

F

F

.

.

(

(

缓和

缓和

)

)

.

.

将烤箱预热至 350°F（中等温度）。

[sɪft]

Sift

[təˈgeðə(r)]

together

[fɜːst]

first

[fɔː(r)]

four

[ɪnˈɡriːdiənts]

ingredients

筛

一起

第一的

四

四

原料

.

.

将前四种原料一起过筛。

[kri:m] [ˈɔːtnɪŋ] , [ˈʊgə(r)] , [ænd; ənd] [məˈlæsɪz] .
Cream shortening , sugar , and molasses .

奶油 缩短 , 糖 , 和 糖蜜 .

奶油、起酥油、糖和糖蜜。

[bi:t] [ɪn] [eg] [ænd; ənd] [vəˈnɪlə] .
Beat in egg and vanilla .

打 在 蛋 和 香草 .

加入鸡蛋和香草精，搅拌均匀。

[ˈgrædʒuəli] [stɜ:(r)][ɪn][ˈflaʊə(r)][ˈmɪkstʃə(r)] .
Gradually stir in flour mixture .

逐步地 搅拌 在 面粉 混合物 .

将面粉混合物慢慢搅拌进去。

[,ei di: ˈdi:] [nʌts] [ænd; ənd] [ˈtʃɒklət] [ˈbɪts] .
Add nuts and chocolate bits .

添加 坚果 和 巧克力 比特 .

加入坚果和巧克力碎。

[drɒp] [frɒm; frəm] [ˈtiːspuːn] [ˈɒntə] [ˈlaɪtli] [ɡriːzd] [ˈkʊki] [ʃiːts] .
Drop from teaspoon onto lightly greased cooky sheets .

降低 从 茶匙 到 轻轻 涂油 饼干 纸张 .

用茶匙将面糊滴到涂抹了少量油脂的烤盘上。

[beɪk] - [ˈmɪnɪts] .
Bake 10 minutes .

烤 - 分钟 .

烤10分钟。

[ku:l] .
Cool .

凉爽的 .

凉爽的。

[stɔ:(r)][ɪn] [ˈtaɪtli] [kləʊzd] [tɪn][bɒks] .
Store in tightly closed tin box .

店铺 在 紧紧 关闭 锡 盒子 .

存放于密封的铁盒中。

[ˈjiːld] : [fɔːr][ˈdʌz(ə)n] [ˈkʊkiz] .
YIELD : 4 dozen cookies .

屈服 : 4 打 曲奇饼 .

产量：4 打饼干。

[ˈkændɪz]
CANDIES

糖果

糖果

[məˈlæsɪz] [ˈlɒlɪpɒps]
MOLASSES LOLLIPOPS

糖蜜

棒棒糖

糖蜜棒棒糖

[wʌn][kʌp][ˈʊgə(r)]
1 cup sugar

1 杯子 糖

杯糖

½ [kʌp] [ˈɡræn,mɑːz] [məˈlæsɪz]
½ cup GRANDMA'S MOLASSES

½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

[θri:] ['teɪbəlspu:nz] ['bʌtə(r)][ɔ:(r)][,mɑ:dʒə'ri:n]
3 tablespoons butter or margarine
3 汤匙 黄油 或者 人造黄油

3汤匙黄油或人造黄油

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

½ [kʌp]['wɔ:tə(r)]
½ cup water
½ 杯子 水

半杯水

[kəm'beɪn] [ɔ:l] [ɪn'ɡri:diənts] [ɪn][ə; eɪ][tu:'tu:] - [kwɔ:t] ['sɔ:spən] .
Combine all ingredients in a 2 - quart saucepan .
结合 全部 原料 在 一个 2 - 夸脱 平底锅 .

将所有食材放入一个2夸脱的平底锅中。

[stɜ:(r)][ʌn'tɪl]['fʊgə(r)][ɪz] [dɪ'zɒlvd] . -
Stir until sugar is dissolved . 31
搅拌 直到 糖 是 溶解 . -

搅拌至糖完全溶解。31

[kʊk] ['sləʊli] [tu:; tə][hɑ:d] - [kræk] [steɪdʒ] (290° [ef] .) [ɔ:(r)][ʌn'tɪl] ['sɪrəp] , [wen] [drɒpt] [ɪn][kəʊld]
Cook slowly to hard - crack stage (290° F .) or until syrup , when dropped in cold
厨师 缓慢地 到 难的 - 裂缝 阶段 (290° F .) 或者 直到 糖浆 , 什么时候 掉落 在 寒冷的
[wɔ:tə(r)] ,
water ,
水 ,

慢火熬煮至硬裂阶段（290°F）或直至糖浆滴入冷水中时呈液态。

[fɔ:mz] [ə; eɪ][hɑ:d] , [stɪf] [bɔ:l] .
forms a hard , stiff ball .
表格 一个 难的 , 僵硬的 球 .

形成一个坚硬的球体。

[drɒp][frɒm; frəm] ['teɪblspu:n] ['bɒtə][end][ɒv; əv] ['wʊdn] ['skju:əz] [ə'reɪndʒd] [ɒn] ['bʌtəd] [pæn] .
Drop from tablespoon onto end of wooden skewers arranged on buttered pan .
降低 从 汤匙 到 结尾 的 木制的 烤串 安排 在 涂黄油的 平底锅 .

将面糊从汤匙舀到摆放在涂了黄油的平底锅上的木签末端。

[rɪ'mu:v] [frɒm; frəm][pæn] [wen] [kəʊld] .
Remove from pan when cold .
消除 从 平底锅什么时候 寒冷的 .

冷却后从锅中取出。

[ji:ld] :
YIELD :
屈服 :

屈服:

[ə'baʊt] - ['lɒlɪpɒps] .
About 20 lollipops .
关于 - 棒棒糖 .

大约20根棒棒糖。

[lædz] [ænd; ənd] [læs] ['tæfi]
LADS AND LASSES TAFFY
小伙子们 和 姑娘们 太妃糖

小伙子和姑娘太妃糖

[wʌn][kʌp] ['græn,mɑːz] [mə'læsɪz]
1 cup GRANDMA'S MOLASSES
1 杯子 奶奶的 糖蜜

杯奶奶的糖蜜

[wʌn][kʌp][ˈʃʊɡə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtə(r)][ɔː(r)][,mɑːdʒə'riːn]
1 tablespoon butter or margarine
1 汤匙 黄油 或者 人造黄油

1汤匙黄油或人造黄油

[kəm'baɪn] [ɔːl] [ɪn'ɡriːdiənts] [ɪn][ə; eɪ][,tuː'tuː] - [kwɔːt] ['sɔːspən] .
Combine all ingredients in a 2 - quart saucepan .
结合 全部 原料 在 一个 2 - 夸脱 平底锅 .

将所有食材放入一个2夸脱的平底锅中。

[stɜː(r)][ʌn'tɪl][ˈʃʊɡə(r)][ɪz] [dɪ'zɒlvd] .
Stir until sugar is dissolved .
搅拌 直到 糖 是 溶解 .

搅拌至糖完全溶解。

[kʊk] ['əʊvə(r)] ['miːdiəm] [hiːt] [ʌn'tɪl] ['sɪrəp] , [wen] [drɒpt] [ɪn] ['veri] [kəʊld][ˈwɔːtə(r)] ,
Cook over medium heat until syrup , when dropped in very cold water ,
厨师 超过 中等的 热 直到 糖浆 , 什么时候 掉落 在 非常 寒冷的 水 ,

用中火熬煮至糖浆滴入极冷的水中时，

['seprəts] ['ɪntuː] [θredz] [wɪtʃ] [ɑː(r); ə(r)][hɑːd][bʌt; bət][nɒt]['brɪt(ə)l] (270° [ef] .) .
separates into threads which are hard but not brittle (270° F .) .
分离 进入 线程 哪个 是 难的 但 不是 脆 (270° F .) .

分离成坚硬但不脆的丝状物（270°F）。

[stɜː(r)] ['kɒnstəntli] .
Stir constantly .
搅拌 不断地 .

不断搅拌。

[pɔː(r)][ˈɒntə] [ɡriːzd] ['kʊki] [pæn][ɔː(r)][ˈplætə(r)] .
Pour onto greased cooky pan or platter .
倒 到 涂油 饼干 平底锅 或者 拼盘 .

倒入抹了油的平底锅或盘子上。

[æz; əz] ['edʒɪz] [kuːl] , [fəʊld] [tə'wɔːd] ['sentə(r)][ɔː(r)] [ðeɪ] [wɪl] ['hɑːd(ə)n][brɪ'fɔː(r)][ˈsentə(r)][ɪz] ['redi] [tuː; tə]
As edges cool , fold toward center or they will harden before center is ready to
作为 边缘 凉爽的 , 折叠 朝向 中心 或者 他们 将要 硬化 前 中心 是 准备好 到

[pʊl] .
pull .
拉 .

当边缘冷却时，向中心折叠，否则在中心冷却到可以拉伸之前，边缘就会变硬。

([duː; də] [nɒt] [dɪ'stɜːb] [ðæt] [pɑːt] [ɒv; əv] ['tæfi] [wɪtʃ] [hæz; həz] [nɒt] [kuːld] [ɔː(r)] ['kændi] [wɪl]
(DO NOT DISTURB THAT PART OF TAFFY WHICH HAS NOT COOLED OR CANDY WILL
(做 不是 打扰 那 部分 的 太妃糖 哪个 有 不是 冷却 或者 糖果 将要

[stɪk] [tuː; tə][pæn]) .
STICK TO PAN) .
戳 到 平底锅) .

(不要动尚未冷却的太妃糖部分，否则糖果会粘在锅上)。

[fəʊld][ˈɪntuː][bɔːl] [wen] [ˈkændi][ɪz] [kuːl] [ɪˈnʌf] [tuː; tə][ˈhænd(ə)l] .
Fold into ball when candy is cool enough to handle .
折叠 进入 球 什么时候 糖果 是 凉爽的 足够的 到 处理 :

待糖果冷却至可以触摸时，将其揉成球状。

[pʊl] [wɪð] [ˈlaɪtli] [ˈbʌtəd] [ˈfɪŋɡəz] [ʌnˈtɪl][ˈkændi][ɪz] [laɪt] [ɪn][ˈkʌlə(r)] .
Pull with lightly buttered fingers until candy is light in color .
拉 和 轻轻 涂黄油的 手指 直到 糖果 是 光 在 颜色 :

用涂了少许黄油的手指拉扯，直到糖果颜色变浅。

[stretʃ] [ˈɪntuː][ə; eɪ] [lɒŋ] [rəʊp] , ½ [ɪntʃ] [waɪd] .
Stretch into a long rope , ½ inch wide .
拉紧 进入 一个 长的 绳索 , ½ 英寸 宽的 :

拉伸成一根长绳，宽 ½ 英寸。

[kʌt] [ˈɪntuː][wʌn] - [ɪntʃ] [ˈpiːsɪz] .
Cut into 1 - inch pieces .
切 进入 1 - 英寸 件 :

切成1英寸长的小段。

[ræp] [iːtʃ] [piːs] [ɒv; əv] [ˈtæfi] [ɪn] [wækst] [ˈpeɪpə(r)] .
Wrap each piece of taffy in waxed paper .
裹 每个 片 的 太妃糖 在 打蜡 纸 :

将每块太妃糖用蜡纸包裹起来。

[jiːld] : 1¼ [ˈɛlˈbiːˈes] .
YIELD : 1¼ lbs .
屈服 : 1¼ 磅 :

产量：1¼磅

[məˈlæsɪz] [ˈpɒpkɔːn] [bɔːlz]
MOLASSES POPCORN BALLS
糖蜜 爆米花 球

糖蜜爆米花球

1½ [kʌps] [ˈgræn,mɑːz] [məˈlæsɪz]
1½ cups GRANDMA'S MOLASSES
1½ 杯子 奶奶的 糖蜜

1.5 杯奶奶的糖蜜

¾ [kʌp][ˈʊɡə(r)]
¾ cup sugar
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈbʌtə(r)][ɔː(r)][ˌmɑːdʒəˈriːn]
1 tablespoon butter or margarine
1 汤匙 黄油 或者 人造黄油

1汤匙黄油或人造黄油

[fɔːr] [kwɔːts] [pɒpt] [kɔːn]
4 quarts popped corn
4 夸脱 爆裂 玉米

4夸脱爆米花

[mɪks][fɜːst] [θriː] [ɪnˈɡriːdiənts] [ɪn][ə; eɪ][tuːˈtuː] - [kwɔːt] [ˈsɔːspən] .
Mix first three ingredients in a 2 - quart saucepan .
混合 第一的 三 原料 在 一个 2 - 夸脱 平底锅 :

将前三种原料混合在一个 2 夸脱的平底锅中。

[stɜː(r)][tuː; tə] [dɪˈzɒlv] [ˈʊɡə(r)] .
Stir to dissolve sugar .
搅拌 到 溶解 糖 :

搅拌至糖溶解。

[kʊk] ['əʊvə(r)] ['mi:diəm] [hi:t] [ʌn'tɪl] ['sɪrəp] , [wen] [drɒpt] [ɪn] ['veri] [kəʊld] ['wɔ:tə(r)] ,
Cook over medium heat until syrup , when dropped in very cold water ,
厨师 超过 中等的 热 直到 糖浆 , 什么时候 掉落 在 非常 寒冷的 水 ,
用中火熬煮至糖浆滴入极冷的水中时,

['seprəts] ['ɪntu:] [θredz] [wɪtʃ] [ɑ:(r); ə(r)] [hɑ:d] [bʌt; bət] [nɒt] ['brɪt(ə)l] (270° [ef] . .) .
separates into threads which are hard but not brittle (270° F .) .
分离 进入 线程 哪个 是 难的 但 不是 脆 (270° F .) .
分离成坚硬但不脆的丝状物 (270°F)。

[stɜ:(r)] ['kɒnstəntli] .
Stir constantly .
搅拌 不断地 .
不断搅拌。

[pɔ:(r)] ['sɪrəp] ['əʊvə(r)] [pɒpt] [kɔ:n] , ['stɜ:rɪŋ] [tu:; tə] [kəʊt] [i:tʃ] ['kɜ:n(ə)l] [wɪð] ['sɪrəp] .
Pour syrup over popped corn , stirring to coat each kernel with syrup .
倒 糖浆 超过 爆裂 玉米 , 搅拌 到 外套 每个 核心 和 糖浆 .
将糖浆淋在爆米花上, 搅拌使每粒玉米粒都裹上糖浆。

[ʃeɪp] ['ɪntu:] [bɔ:lz] [wɪð] ['laɪtli] ['bʌtəd] [hændz] [wen] [ku:l] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] ['hænd(ə)l] .
Shape into balls with lightly buttered hands when cool enough to handle .
形状 进入 球 和 轻轻 涂黄油的 双手 什么时候凉爽的 足够的 到 处理 .
待冷却至可以操作的程度后, 用涂抹了少许黄油的手将面团揉成球状。

[ræp] [i:tʃ] [bɔ:l] [ɪn] [wækst] ['peɪpə(r)] .
Wrap each ball in waxed paper .
裹 每个 球 在 打蜡 纸 .
将每个球用蜡纸包裹起来。

[ji:ld] : - [tu:; tə] - ['pɒpkɔ:n] [bɔ:lz] .
YIELD : 12 to 16 popcorn balls .
屈服 : - 到 - 爆米花 球 .
产量: 12至16个爆米花球。

['krækə(r)] [dʒæk] : [,eɪ di: 'di:] [,tu:'tu:] [kʌps] ['rəʊstɪd] ['pi:nʌts] [tu:; tə] ['pɒpkɔ:n] [brɪ'fɔ:(r)] ['ædɪŋ] ['sɪrəp] .
Cracker Jack : Add 2 cups roasted peanuts to popcorn before adding syrup .
饼干 杰克 : 添加 2 杯子 烤 花生 到 爆米花 前 添加 糖浆 .
爆米花: 在加入糖浆之前, 先在爆米花中加入 2 杯烤花生。

[pʌf] [bɔ:lz] : [rɪ'pleɪs] ['pɒpkɔ:n] [wɪð] [wʌŋ] [lɑ:dʒ] [bɒks] [raɪs] ['krɪspɪz] , [pʌft] [wi:t] , [ɔ:(r)] [pʌft]
Puff Balls : Replace popcorn with 1 large box rice krispies , puffed wheat , or puffed
噗 球 : 代替 爆米花 和 1 大的 盒子 米 脆米 , 膨胀的 小麦 , 或者 膨胀的
[raɪs] . -
rice . 32
米 . -
膨化球: 用一大盒米花、膨化小麦或膨化米代替爆米花。 32

[sə'praɪz] ['kærəmelz]
SURPRISE CARAMELS
惊喜 焦糖
惊喜焦糖

[wʌŋ] [kʌp] ['ʊgə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖
杯糖

³/₄ [kʌp] ['græŋ,mɑ:z] [mə'læsɪz]
³/₄ cup GRANDMA'S MOLASSES
³/₄ 杯子 奶奶的 糖蜜
³/₄ 杯奶奶的糖蜜

$\frac{1}{8}$ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
 $\frac{1}{8}$ teaspoon salt
 $\frac{1}{8}$ 茶匙 盐

$\frac{1}{8}$ 茶匙盐

$\frac{1}{3}$ [kʌp] [ˈbʌtə(r)]
 $\frac{1}{3}$ cup butter
 $\frac{1}{3}$ 杯子 黄油

三分之一杯黄油

$\frac{1}{2}$ [kʌp] [lait] [kriːm]
 $\frac{1}{2}$ cup light cream
 $\frac{1}{2}$ 杯子 光 奶油

半杯淡奶油

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[blɑːntʃt] , [ˈsɔːltɪd] [ˈɑːməndz]
Blanched , salted almonds
焯水 , 咸的 杏仁

去皮咸杏仁

[mɪks][fɜːst][faɪv] [ɪnˈɡriːdiənts] [ɪn][ə; eɪ] [ˈsɔːspən] .
Mix first five ingredients in a saucepan .
混合 第一的 五 原料 在 一个 平底锅 .

前五种食材混合在平底锅中。

[stɜː(r)][tuː; tə] [dɪˈzɒlv] [ˈʊɡə(r)] .
Stir to dissolve sugar .
搅拌 到 溶解 糖 .

搅拌至糖溶解。

[kʊk] [ˈəʊvə(r)] [ˈmiːdiəm] [hiːt] [tuː; tə] 250° [ef] . [ɪn][ˈwɪntə(r)][ɔː(r)] 255°
Cook over medium heat to 250° F . in winter or 255°
厨师 超过 中等的 热 到 250° F . 在 冬天 或者 255°

冬季用中火烹煮至250°F（约121°C），夏季用中火烹煮至255°F（约125°C）。

[ef] . [ɪn] [ˈsʌmə(r)] , [ɔː(r)][ʌnˈtɪl] [ˈsɪrəp] , [wen] [drɒpt] [ɪn] [ˈveri] [kəʊld][ˈwɔːtə(r)] , [fɔːmz] [ə; eɪ][fɜːm] [bɔːl] .
F . in summer , or until syrup , when dropped in very cold water , forms a firm ball .
F . 在 夏天 , 或者 直到 糖浆 , 什么时候 掉落 在 非常 寒冷的 水 , 表格 一个 公司 球 .

F. 在夏季，或者直到糖浆滴入极冷的水中形成一个坚硬的球状物。

[rɪˈmuːv] [frɒm; frəm] [hiːt] .
Remove from heat .
消除 从 热 .

离火。

[eɪ diː ˈdiː] [vəˈnɪlə] .
Add vanilla .
添加 香草 .

加入香草精。

[pɔː(r)][ˈɪntuː][ə; eɪ] [ˈbʌtəd] [ˈkʊki] [pæn] .
Pour into a buttered cooky pan .
倒 进入 一个 涂黄油的 饼干 平底锅 .

倒入抹了黄油的平底锅中。

[kuːl] [ʌnˈtɪl] [ˈkændi][kæn; kən][biː; bi] [ˈhændld] .
Cool until candy can be handled .
凉爽的 直到 糖果 能 是 处理 .

冷却至可以触摸的程度。

[kʌt] ['ɪntu:] [wʌn] - [ɪnt] [sk'weəz] .
Cut into 1 - inch squares .
切 进入 1 - 英寸 正方形 :

切成1英寸见方的小块。

[pleɪs] [ə; eɪ] [həʊl] ['ɑ:mənd][ɪn]['sentə(r)][ɒv; əv] [i:t] [skweə(r)] .
Place a whole almond in center of each square .
地方 一个 所有的 杏仁 在 中心 的 每个 正方形 :

在每个方格的中心放一颗完整的杏仁。

[rəʊl]['ɪntu:] [bɔ:lz] [br'twi:n] [pɑ:mz][ɒv; əv][hændz] , ['ki:pɪŋ] ['ɑ:mənd][ɪn]['sentə(r)] .
Roll into balls between palms of hands , keeping almond in center .
卷 进入 球 之间 棕榈树 的 双手 , 保持 杏仁 在 中心 :

将面团放在手掌间搓成球状, 杏仁放在球的中心。

[ræp] [i:t] [pi:s] [ɪn] [wækst] ['peɪpə(r)] .
Wrap each piece in waxed paper .
裹 每个 片 在 打蜡 纸 :

将每块都用蜡纸包裹起来。

[ji:ld] : 1¼ [paʊndz] .
YIELD : 1¼ pounds .
屈服 : 1¼ 磅 :

产量：1¼磅。

['pi:nʌt] ['brɪt(ə)]
PEANUT BRITTLE
花生 脆

花生脆

[,tu:'tu:] ['teɪbəl,spu:nz] ['bʌtə(r)]
2 tablespoons butter
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[wʌn][kʌp]['ʊgə(r)]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

½ [kʌp] ['græn,mɑ:z] [mə'læsɪz]
½ cup GRANDMA'S MOLASSES
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

¾ ['ti:spu:n] ['səʊdə]
¾ teaspoon soda
¾ 茶匙 苏打

¾茶匙苏打水

[,tu:'tu:] [kʌps] ['rəʊstɪd] ['pi:nʌts]
2 cups roasted peanuts
2 杯子 烤 花生

杯烤花生

[melt] ['bʌtə(r)][ɪn][ə; eɪ] ['sɔ:spən] .
Melt butter in a saucepan .
融化 黄油 在 一个 平底锅 :

在平底锅中融化黄油。

[,eɪ di: 'di:]['ʊgə(r)][ænd; ənd] [mə'læsɪz] .
Add sugar and molasses .
添加 糖 和 糖蜜 :

加入糖和糖蜜。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[kʊk] ['əʊvə(r)] ['mi:diəm] [hi:t] , ['stɜ:rɪŋ] ['fri:kwəntli] , [tu:; tə] 300° [ef] . [ɔ:(r)][ʌn'tɪl] ['sɪrəp] ,
Cook over medium heat , stirring frequently , to 300° F . or until syrup ,
厨师 超过 中等的 热 , 搅拌 频繁地 , 到 300° F . 或者 直到 糖浆 ,
用中火加热, 经常搅拌, 直至温度达到 300°F 或糖浆浓稠。

[wen] [drɒpt] [ɪn] ['veri] [kəʊld]['wɔ:tə(r)] , [br'kʌmz] ['brɪt(ə)l] .
when dropped in very cold water , becomes brittle .
什么时候 掉落 在 非常 寒冷的 水 , 变成 脆 .
放入极冷的水中后会变脆。

[rɪ'mu:v] [frɒm; frəm] [hi:t] .
Remove from heat .
消除 从 热 .

离火。

[stɜ:(r)][ɪn]['səʊdə] .
Stir in soda .
搅拌 在 苏打 .

加入苏打水。

['kwɪkli] [eɪ di: 'di:] ['pi:nʌts] .
Quickly add peanuts .
迅速地 添加 花生 .

快速加入花生。

[pɔ:(r)][ɪntu:][tu:'tu:] [lɑ:dʒ] , [gri:zd] ['kʊki] [pænz] .
Pour into 2 large , greased cooky pans .
倒 进入 2 大的 , 涂油 饼干 平底锅 .

倒入两个抹了油的大煎锅中。

[ɪft] ['edʒɪz] [ænd; ʌnd] [stretʃ] ['kændi][æz; əz] [θɪn] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] [wen] [ku:l] [ɪ'nʌf] [tu:; tə]['hænd(ə)l]
Lift edges and stretch candy as thin as possible when cool enough to handle
举起 边缘 和 拉紧 糖果 作为 薄的 作为 可能的 什么时候凉爽的 足够的 到 处理
.
.
.
待糖果冷却至可以触摸时, 提起边缘, 将其拉伸至尽可能薄。

[breɪk] ['ɪntu:] ['pi:sɪz] .
Break into pieces .
休息 进入 件 .

碎。

[stɔ:(r)][ɪn] ['tɑ:tlɪ] [kləʊzd] [dʒɑ:(r)][ɔ:(r)][tɪn][bɒks] .
Store in tightly closed jar or tin box .
店铺 在 紧紧 关闭 罐 或者 锡 盒子 .

存放在密封的罐子或锡盒中。

[ji:ld] : 1¼ [paʊndz] .
YIELD : 1¼ pounds .
屈服 : 1¼ 磅 .

产量: 1¼磅。

[spaɪst] [nʌts]
SPICED NUTS
加香料 坚果

香料坚果

1½ [kʌps][ˈʊɡə(r)]
1½ cups sugar
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

½ [kʌp] [ˈgræn,mɑːz] [məˈlæsɪz]
½ cup GRANDMA'S MOLASSES
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

¼ [kʌp][ˈwɔːtə(r)]
¼ cup water
¼ 杯子 水

¼ 杯水

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈbʌtə(r)]
1 tablespoon butter
1 汤匙 黄油

1汤匙黄油

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈsɪnəmən]
1 teaspoon cinnamon
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

½ [ˈtiːspuːn] [ˈdʒɪndʒə(r)]
½ teaspoon ginger
½ 茶匙 姜

半茶匙姜

½ [ˈtiːspuːn] [ˈɔːlspaɪs]
½ teaspoon allspice
½ 茶匙 多香果

½茶匙五香粉

⅛ [ˈtiːspuːn] [kləʊvz]
⅛ teaspoon cloves
⅛ 茶匙 丁香

⅛茶匙丁香

¾ [paʊnd] [ˈpiːkən][ɔː(r)][ˈwɔːlnʌt] [miːts]
¾ pound pecan or walnut meats
¾ 磅 胡桃 或者 核桃 肉类

¾磅山核桃或核桃仁

[mɪks][fɜːst][fɔː(r)] [ɪnˈɡriːdiənts] [ɪn][ə; eɪ] [ˈsɔːspən] .
Mix first four ingredients in a saucepan .
混合 第一的 四 原料 在 一个 平底锅 .

前四种原料混合在平底锅中。

[stɜː(r)][tuː; tə] [dɪˈzɒlv] [ˈʊɡə(r)] .
Stir to dissolve sugar .
搅拌 到 溶解 糖 .

搅拌至糖溶解。

[kʊk] [ˈəʊvə(r)] [ˈmiːdiəm] [hiːt] [tuː; tə] 245° [ef] . [ɔː(r)][ʌnˈtɪl] [ˈsɪrəp] , [wen] [drɒpt] [ɪn][kəʊld][ˈwɔːtə(r)] ,
Cook over medium heat to 245° F . or until syrup , when dropped in cold water ,
厨师 超过 中等的 热 到 245° F . 或者 直到 糖浆 , 什么时候 掉落 在 寒冷的 水 ,
用中火煮至245°F（约118°C）或直至糖浆滴入冷水中时呈金黄色。

[fɔːmz] [ə; eɪ][fɜːm][bɔːl] .
forms a firm ball .
表格 一个 公司 球 .

形成一个结实的球。

[rɪ'mu:v] [frɒm; frəm] [hi:t] .
Remove from heat .
消除 从 热 .

离火。

[eɪ di: 'di:][s'paɪsɪz] .
Add spices .
添加 香料 .

加入香料。

[stɜ:(r)][ʌn'tɪl] ['sɪrəp] [bɪ'gɪnz] [tu:; tə][greɪn] .
Stir until syrup begins to grain .
搅拌 直到 糖浆 开始 到 粮食 .

搅拌至糖浆开始出现颗粒状。

[eɪ di: 'di:][nʌts] [ænd; ənd][stɜ:(r)][ʌn'tɪl] [ɔ:l] [nʌts] [ɑ:(r); ə(r)] ['kəʊtɪd] [wɪð] ['sɪrəp] [ænd; ənd] [wel] [greɪnd] .
Add nuts and stir until all nuts are coated with syrup and well grained .
添加 坚果 和 搅拌 直到 全部 坚果 是 涂层 和 糖浆 和 出色地 颗粒状 .

加入坚果，搅拌至所有坚果都裹上糖浆并充分混合。

[brɪ'fɔ:(r)] ['kəʊtɪŋ] ['hɑ:d(ə)n] , ['seprət] [i:tʃ] [nʌt] ; [pleɪs] [ɒn] [wækst] ['peɪpə(r)][tu:; tə] [ku:l] .
Before coating hardens , separate each nut ; place on waxed paper to cool .
前 涂层 硬化 , 分离 每个 坚果 ; 地方 在 打蜡 纸 到 凉爽的 .

在涂层变硬之前，将每个坚果分开；放在蜡纸上冷却。

[stɔ:(r)][ɪn] ['taɪtli] [kləʊzd] [dʒɑ:(r)][ɔ:(r)][tɪn][bɒks] .
Store in tightly closed jar or tin box .
店铺 在 紧紧 关闭 罐 或者 锡 盒子 .

存放在密封的罐子或锡盒中。

[ji:ld] : 1¼ [paʊndz] . -
YIELD : 1¼ pounds . 33
屈服 : 1¼ 磅 . -

产量：1¼磅.33

[dɪ'zɜ:ts]
DESSERTS
甜点

甜点

['æpəl,sɔ:s] ['puðɪŋ]
APPLESAUCE PUDDING
苹果酱 布丁

苹果酱布丁

1½ [kʌps] [draɪd] [bred] [krʌmz]
1½ cups dried bread crumbs
1½ 杯子 干燥 面包 面包屑

1.5 杯干面包屑

⅓ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]
⅓ teaspoon salt
⅓ 茶匙 盐

⅓茶匙盐

[wʌŋ] ['ti:spu:n] ['sɪnəmən]
1 teaspoon cinnamon
1 茶匙 肉桂

1茶匙肉桂

¼ [kʌp] ['græn,mɑ:z] [məl'æsɪz]
¼ cup GRANDMA'S MOLASSES
¼ 杯子 奶奶的 糖蜜

¼ 杯奶奶的糖蜜

[ˌtuːˈtuːz] [ˈteɪbəˌspuːnz] [ˈbʌtə(r)] [ɔː(r)] [ˌmɑːdʒəˈriːn] , [ˈmeltɪd]
2 tablespoons butter or margarine , melted
2 汤匙 黄油 或者 人造黄油 , 融化

2汤匙融化的黄油或人造黄油

[θriː] [ˈteɪbəˌspuːnz] [ˈgræənˌmɑːz] [məˈlæsɪz]
3 tablespoons GRANDMA'S MOLASSES
3 汤匙 奶奶的 糖蜜

3汤匙奶奶的糖蜜

2½ [kʌps] ([nəʊ] . [ˌtuːˈtuːz][kæən; kən]) [ˈswiːtnd] [ˈæpəlˌsɔːs]
2½ cups (No . 2 can) sweetened applesauce
2½ 杯子 (不 . 2 能) 加糖 苹果酱

2½ 杯（2 号罐装）甜苹果酱

[hiːt] [ˈʌv(ə)n][tuː; tə] 375° [ef] . ([ˈmɒdəreɪt]) .
Heat oven to 375° F . (moderate) .
热 烤箱 到 375° F . (缓和) .

将烤箱预热至 375°F（中等温度）。

[mɪks][təˈgeðə(r)] [fɜːst] [faɪv] [ɪnˈɡriːdiənts] .
Mix together first five ingredients .
混合 一起 第一的 五 原料 .

将前五种原料混合在一起。

[pæt] ½ [ɒv; əv] [krʌm] [ˈmɪkstʃə(r)][ˈəʊvə(r)] [ˈbɒtəm] [ɒv; əv][ə; eɪ] [ɡriːzd] 6x10x2 - [ɪntʃ] [ˈbeɪkɪŋ] [pæən] .
Pat ½ of crumb mixture over bottom of a greased 6x10x2 - inch baking pan .
拍 ½ 的 屑 混合物 超过 底部 的 一个 涂油 6x10x2 - 英寸 烘烤 平底锅 .

将一半的面包屑混合物铺在抹了油的 6x10x2 英寸烤盘底部。

[beɪk] - [ˈmɪnɪts] .
Bake 10 minutes .
烤 - 分钟 .

烤10分钟。

[mɪks] [məˈlæsɪz] [ænd; ɪnd] [ˈæpəlˌsɔːs] ; [pɔː(r)][ˈəʊvə(r)] [beɪkt] [krʌmz] .
Mix molasses and applesauce ; pour over baked crumbs .
混合 糖蜜 和 苹果酱 ; 倒 超过 烘焙 面包屑 .

将糖蜜和苹果酱混合；淋在烤好的面包屑上。

[ˈkʌvə(r)] [wɪð] [rɪˈmeɪnɪŋ] [krʌmz] .
Cover with remaining crumbs .
覆盖 和 其余的 面包屑 .

用剩余的面包屑盖住。

[beɪk] - [ˈmɪnɪts] [ɔː(r)][ʌnˈtɪl] [krʌmz] [ɑː(r); ə(r)] [braʊn] .
Bake 20 minutes or until crumbs are brown .
烤 - 分钟 或者 直到 面包屑 是 棕色的 .

烘烤 20 分钟或直至面包屑呈棕色。

[sɜːv] [pleɪn] , [wɪð] [ˈlemən] [sɔːs] , [ɔː(r)] [wɪð] [wɪpt] [kriːm] .
Serve plain , with lemon sauce , or with whipped cream .
服务 清楚的 , 和 柠檬 酱 , 或者 和 鞭打 奶油 .

可直接食用，也可搭配柠檬酱或鲜奶油。

[ˈjiːld] : [sɪks][tuː; tə][eɪt] [sˈɜːvɪŋz] .
YIELD : 6 to 8 servings .
屈服 : 6 到 8 份量 .

份量：6至8人份。

[məˈlæsɪz] [ˈkʊki] [rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)] [keɪk]
MOLASSES COOKY REFRIGERATOR CAKE
糖蜜 饼干 冰箱 蛋糕

糖蜜曲奇冰箱蛋糕

[wʌn] [ˈteɪblspuːn] [ˈgrænmɑːz] [məˈlæsɪz]
1 tablespoon GRANDMA'S MOLASSES
1 汤匙 奶奶的 糖蜜

1汤匙奶奶的糖蜜

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈfleɪvərɪŋ]
1 teaspoon flavoring
1 茶匙 调味

1茶匙调味料

[wʌn][kʌp] [ˈhevi] [kriːm] , [wɪpt]
1 cup heavy cream , whipped
1 杯子 重的 奶油 , 鞭打

杯浓奶油，打发

[krɪsp] [məˈlæsɪz] [ˈkʊkɪz]
Crisp molasses cookies
脆 糖蜜 曲奇饼

香脆的糖蜜饼干

[eɪ diː ˈdiː] [məˈlæsɪz] [ænd; ənd] [ˈfleɪvərɪŋ] [tuː; tə] [wɪpt] [kriːm] .
Add molasses and flavoring to whipped cream .
添加 糖蜜 和 调味 到 鞭打 奶油 :

在打发的奶油中加入糖蜜和调味料。

[əˈreɪndʒ] [ɔːlˈtɜːnət] [ˈleɪəz] [pʊ; əv] [ˈkʊkɪz] [ænd; ənd] [wɪpt] [kriːm] [ɒn][ə; eɪ] [dɪˈzɜːt] [pleɪt] ,
Arrange alternate layers of cookies and whipped cream on a dessert plate ,
安排 备用 层 的 曲奇饼 和 鞭打 奶油 在 一个 甜点 盘子 ,

在甜点盘上交替摆放饼干和鲜奶油，

[ˈjuːzɪŋ][faɪv][tuː; tə][sɪks] [ˈkʊkɪz] [fɔː(r); fə(r)] [iːt] [ˈsɜːvɪŋ] .
using 5 to 6 cookies for each serving .
使用 5 到 6 曲奇饼 为了 每个 服务 :

每份使用 5 至 6 块饼干。

[tʃɪl] [ˈsevrəl] [ˈaʊəz] [ɔː(r)] [əʊvəˈnaɪt] .
Chill several hours or overnight .
寒意 一些 小时 或者 过夜 :

冷藏数小时或过夜。

[dʒʌst][bɪˈfɔː(r)] [ˈsɜːvɪŋ] , [ˈɡɑːnɪʃ] [wɪð] [əˈdɪʃən(ə)] [wɪpt] [kriːm] , [ænd; ənd] [ʃeɪvd] [ˈbɪtə(r)][ɔː(r)]
Just before serving , garnish with additional whipped cream , and shaved bitter or
只是 前 服务 , 装饰 和 额外的 鞭打 奶油 , 和 剃光 苦的 或者

[ˈsemi] - [swiːt] [ˈtʃɒklət] , [ɪf] [dɪˈzaɪəd] .
semi - sweet chocolate , if desired .
半 - 甜的 巧克力 , 如果 想要的 :

上菜前，可根据个人喜好，用额外的鲜奶油和刨成碎的苦巧克力或半甜巧克力装饰。

[ˈjiːld] : [sɪks][tuː; tə][eɪt] [ˈsɜːvɪŋz] .
YIELD : 6 to 8 servings .
屈服 : 6 到 8 份量 :

份量：6至8人份。

[ˈtæfi] [aɪs] [kriːm]
TAFFY ICE CREAM
太妃糖 冰 奶油

太妃糖冰淇淋

([set] [ˈtemprətʃə(r)] [kənˈtrəʊl][pʊ; əv][rɪˈfrɪdʒəreɪtə(r)][tuː; tə][kəˈʊldəst] [pɔɪnt])
(Set temperature control of refrigerator to coldest point)
(放 温度 控制 的 冰箱 到 最冷 观点)

(将冰箱温度控制调至最低)

[,tu:ˈtu:] [egz] , [ˈbi:t(ə)n]
2 **eggs** , **beaten**
2 鸡蛋 , 被打败

2个鸡蛋，打散

½ [kʌp] [ˈgræn,mɑ:z] [məˈlæsɪz]
½ cup **GRANDMA'S** **MOLASSES**
½ 杯子 奶奶的 糖蜜

半杯奶奶的糖蜜

[,tu:ˈtu:] [kʌps] [lait] [kri:m]
2 **cups** **light** **cream**
2 杯子 光 奶油

杯淡奶油

- / - [ˈti:spu:n] [sɔ:lt]
1 **/ 16** **teaspoon** **salt**
- / - 茶匙 盐

1/1/4茶匙盐

[wʌn] [ˈti:spu:n] [vəˈnɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

½ [kʌp] [tʃɒpt] [nʌts] ([ˈɒpjən(ə)l])
½ cup **chopped** **nuts** (**optional**)
½ 杯子 切碎 坚果 (选修的)

½ 杯碎坚果（可选）

[ˈθʌrəli] [mɪks][ɔ:l] [ɪnˈɡri:diənts] .
Thoroughly **mix** **all** **ingredients** .
彻底 混合 全部 原料 .

将所有材料充分混合。

[pɔ:(r)][ˈɪntu:][æn; ən][aɪs] [treɪ] ; [pleɪs] [ɪn] [ˈfri:zɪŋ] [kəmˈpɑ:tmənt] [tu:; tə] [fri:z] [ʌnˈtɪl][ˈɔ:lməʊst] [stɪf] .
Pour **into** **an** **ice** **tray** ; **place** **in** **freezing** **compartment** **to** **freeze** **until** **almost** **stiff** .
倒 进入 一个 冰 托盘 ; 地方 在 冷冻 隔间 到 冻结 直到 几乎 僵硬的 .

倒入冰格；放入冰箱冷冻室冷冻至几乎凝固。

[trænsˈfɜ:(r)][ˈfrəʊz(ə)n][ˈmɪkstʃə(r)][tu:; tə][ə; eɪ] [bəʊl] ; [bi:t] [ʌnˈtɪl] [smu:ð] .
Transfer **frozen** **mixture** **to** **a** **bowl** ; **beat** **until** **smooth** .
转移 冷冻 混合物 到 一个 碗 ; 打 直到 光滑的 .

将冷冻混合物倒入碗中；搅拌至顺滑。

[,eɪ di: ˈdi:] [nʌts] , [ɪf] [ju:st] .
Add **nuts** , **if used** .
添加 坚果 , 如果用过的 .

如果使用坚果，请加入。

[pɔ:(r)][ˈɪntu:][aɪs] [treɪ] .
Pour **into** **ice** **tray** .
倒 进入 冰 托盘 .

倒入冰格。

[fri:z] [ʌnˈtɪl] [stɪf] ([θri:][tu:; tə][fɔ:r] [ˈaʊəz]) .
Freeze **until** **stiff** (**3** **to** **4** **hours**) .
冻结 直到 僵硬的 (3 到 4 小时) .

冷冻至变硬（3至4小时）。

[ˈji:ld] : [sɪks] [sˈɜ:vɪŋz] .
YIELD : **6** **servings** .
屈服 : 6 份量 .

份量：6人份。

[ˈsaɪləntli] [kəˈrektɪd] [ə; eɪ] [fjuː] [ˈtaɪpəʊs] .
Silently corrected a few typos .
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 :

默默地改正了几处拼写错误。

[kəˈleɪtɪd] [ˈteɪb(ə)l] [pʊ; əv] [ˈkɒntents] [əˈɡenst] [bʊk] [ˈhedɪŋz] ; [ˈædɪd] [ˈhedɪŋz] [ænd; ənd] [ˌtiːoʊˈsiː]
Collated Table of Contents against book headings ; added headings and TOC
整理 桌子 的 内容 反对 书 标题 ; 额外 标题 和 目录
[ˈentris] [tuː; tə] [ˈsɪŋkrənaɪz] .
entries to synchronize .
条目 到 同步 :

根据书籍标题整理目录；添加标题和目录条目以保持同步。

[rɪˈteɪnd] [ˌpʌblɪˈkeɪʃn] [ˌɪnfəˈmeɪʃ(ə)n] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [ˈprɪntɪd] [rɪˈdiʃ(ə)n] : [ðɪs] [ˈiːbʊk] [ɪz] [ˈpʌblɪk] -
Retained publication information from the printed edition : this eBook is public -
保留 发布 信息 从 这 打印 版 : 这 电子书 是 民众 -
[dəˈmeɪn] [ɪn] [ðə; ði] [ˈkʌntri] [pʊ; əv] [ˌpʌblɪˈkeɪʃn] .
domain in the country of publication .
领域 在 这 国家 的 发布 :

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn] [ðə; ði] [tekst] [ˈvɜːʃ(ə)nz] [ˈəʊnli] , [tekst] [ɪn] [ɪˈtælɪks] [ɪz] [diːˈlɪmɪtɪd] [baɪ] _ [ˌʌndəˈskoʊz] _ .
In the text versions only , text in italics is delimited by underscores = .
在 这 文本 版本 仅有的 , 文本 在 斜体 是 分隔符 经过 = 下划线 = .

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

听书破万卷

开口如有神

